Anwisning
till
Tarfwelig
Matredning.

Jemte

Beskrifning

om

Bärs och Frukters syltning; Grönsakers och Rötters förwaringssätt; Kötts och Fisks saltning och förwarande; om Brödbakning, Smörs tillredning och Ostgöring; om Ättickor, Bränwiner och Bärwatten, m. m.

Af

C. WELTZIN.

Andra Upplagan.

STOCKHOLM, 1818.
Tryckt hos Direct. Henrik A. Nordström.
På eget Förlag.

Företal.

Då jag wid utgifwande af deßa Anwisningar till en Tarfligare Matredning, uppfyller ett gifwet ehuru owißt löfte, må det ankomma på de läsandes omdömme, och bruket af de här gifna föreskrifter, huru detta löfte blifwit uppfylldt.

För den fattigare Folkklaßen äro deßa anwisningar icke författade; ty å ena sidan äger folk af denna klaß sällan råd att köpa en bok, sällan håg och tid att läsa den, och å den andra har Fru Rückerskjöld i sitt arbete, kalladt **Fattig Mans Wisthus och Kök**, redan i detta afseende meddelat de mest gagneliga underrättelser. Endast åt de unga Matmödrar, hwilka icke äga tillfälle att hålla ett

dyrt

dyrt och läckert bord, men ändå önska att göra det så smakligt, som med en knappare tillgång kan förenas, äro deßa Anwisningar till en sparsammare Matredning egnade. Måtte de emottagas med godhet och wälwilja! Många äteliga ämnens Förwaringssätt äro här utelämnade; men största delen af dem höra till ett kostsammare kök, och kunna af den, som önskar deras kännedom, i min större Kokbok igenfinnas.

C. W.

Anwisning
till
Tarfwelig Matredning.

Sopp-rätter.

Sårsk Oxkött-soppa.

Ett stycke oxkött tages helt eller sönderhugget och sköljes wäl i friskt watten, sättes sedan på elden i kallt watten, hwaruti lägges litet salt, som gör att skummet fortare skär sig; en bit krossad ingefära kan äfwen strax, om man will, iläggas; hwarefter lock sättes på kokkärlet, som kokar jämt. Då det uppkokat, skummas soppan; och när köttet är wäl halfkokadt, wändes det några gånger i soppan, att, om något skum skulle wara sittande på köttet, det må afsköljas, hwarefter det upptages och soppan silas; sedan lägges köttet tillbaka i soppan, och tillägges gryn (eller också kokas deßa i ett mindre kärl för sig sjelf), jemwäl en knippa grön persilja, ett par qwistar silleri, en purjolök, eller annat grönt efter behag, och då soppan inemot är färdig, de rötter som åstundas, hwarefter den afredes med litet smör och mjöl, muskott eller muskottblomma, om man will, eller i brist deraf, litet kryddpeppar.

Den som will hushålla med smöret till afredning, skummar under kokningen allt det feta af soppan, (hwilket äfwen gör bättre nytta till annat bruk i hushållet, än att ligga och flyta

ofwanpå soppan); af detta färska fett tages sedan och brynes alldeles som smör, med något hwetmjöl; par slefwar soppa hälles småningom derpå, den stötta kryddpepparn iläggés åfwen, och då det uppkokar, wispas afredningen i soppan, så att det icke klimpar sig; och när soppan härmed uppkokat, så är den färdig. Då man icke will hafwa gryn i soppan, är denna afredning mer eller mindre mjölstark, efter godtycke, åfwen tillräcklig. Om man nyttjar potåter som rötter i soppa, så skrapas eller skalas de alltid rå, och skäras efter sin storlek i skifwor eller stycken; ty förwällda gifwa de icke så god smak.

Är köttstycket kokadt helt, så upptages det litet förr än det skall anrättas, beströs med fint salt, och öfwerstjelpes med ett djupt kärl, som betäckes med en fyrdubbel serwet. Sedan ätes det med pepparrot-sås, stufwade rötter, eller hwilka grönsaker man åstundar.

Färsk Fårkött-soppa.

Denna soppa förekommer oftare på landet än i staden.

En framfjerdedel nyttjas wanligast härtill. Den sköljes wäl och hugges några hugg i bog och bringa, att den wäl må ligga nedre i kokkärlet; sättes sedan på elden i kallt watten, med litet salt, en bit krossad ingefära, och en god knippa persilja, läcket pålägges sedan, och då köttet uppkokat, skummas soppan wäl. Då fettet börjar gifwa sig upp, så aftages det ganska noga och förwaras till hwarjehanda bruk. När köttet inemot är kokadt, ilägges hwad rötter och grönt man behagar; men på landet,

och

och wid den årstid då spritade ärter eller socker-ärtskidor finnas, unga trägårdsrofwor, portlaka och jordärtskockor, så äro de härtill tjenligast. När soppan är färdig, afredes den helt litet med smör och hwetmjöl, muskott eller kryddpeppar; då den är färdig att anrättas, uppkokas ett halft qwarter söt grädda till omkring 3 stop eller 2 kannor soppa, och slås kokhet öfwer 2 à 3 ägg-gulor, hwarmed de sönderklappas; häruppå öses sedan några slefwar köttsoppa, hwarefter alltsamman hälles i anrättningsskålen.

Denna soppa kan äfwen kokas med helgryn, korn- och hafregryn, samt hwad rötter och grönt man har; men med denna lilla förbättring af ägg och grädda, blifwer den mycket bättre; och på landet, hwarest denna soppa mest förefaller, äro desza ingredientier icke så kostbara. Köttet kan sedan läggas i ett uppkokadt och saltadt dillspad, samt anrättas med ättika, eller få en uppkokning i en frikaszee-sås, då man har twenne ganska smakliga rätter.

På samma sätt kokas äfwen kalfsoppa, med eller utan gryn, den fordrar dock gerna pärl- eller risgryn, och i brist af dem, gör en afredning med några ägg denna soppa ganska smaklig. Köttet anrättas sedan alldeles som det föregående, äfwen kan det öfwerhällas med litet smält smör, beströs med rifwet bröd, persilja och salt, samt i en stekpanna, antingen i ugn, eller med glöd öfwer och under, gulbrynas. Af denna soppa behöfwer icke fettet bortskummas; ty sällan finnes der något, och för öfrigt är det icke osmakligt, som får fettet.

I desza soppor brukas äfwen i stället för

gryn alt göras en liten budding af ägg, söt grädda eller mjölk, rifwet bröd, litet fin hackad njurtalg, persilja, salt, kryddpeppar, litet socker och korinter, om man behagar; detta kokas sedan i ett linne, för sig sjelf i litet salt watten, eller som små klimpar i något af soppan, hwilken man sedan silar tillbaka, att den icke må grumla den öfriga. Utan rifwet bröd, med blott hwetmjöl, blifwa deßa klimpar åfwen rätt goda, men då böra mjölken och mjölet först koka till gröt, och då den kallnat, äggen och det öfriga tilläggas.

Soppa på färskt Fläsk.

Härtill nyttjas icke gerna annat än ryggraden på swinet, hwilken sättes på elden i kallt watten, med litet salt, en eller par hela purjolökar, en bit ingefära, några qwistar mejram och silleri. När det är wäl skummadt, iläggeswäl sköljda helgryn, och, i brist deraf, korngryn, hwilka kokas ganska mjuka; då tillägges persiljerötter, sillери, morötter, mera lök om man behagar, portlaksblad och stjelkår, som i synnerhet sätta god smak på denna soppa, något stött kryddpeppar och salt, hwarmed den fullkokar. Fläskryggen skäres sedan i lagom stycken, och lägges gerna wid anrättningen i soppan.

Soppa på Hufwud-sylta af Får.

Fårhufwud och fötter skållas eller afkokas ganska wäl, det förra är dock bättre om tiden tillåter, hwarefter de klyfwas och hjernan uttages; de ligga så ett dygn eller åtminstone öfwer en natt uti watten, sättas sedan på elden, och få en hastig förwällning, hwarefter alla ben

uts

uttages så mycket som möjligt är och köttet skrådes, samt skåres i stycken som till frikaßee, skinnet drages af tungan, hwilken åfwen sönderskåres. Nu sättes allt detta på elden med watten, en knippa persilja, och en qwist silleri. När köttet mest är mjukt, iläggès moröttter, persiljerötter, portlaksblad, trägårdsrofwor, persilja, ärtskockor, allt efter råd och lägenhet, jemte salt och litet kryddpeppar; hwarefter soppan afredes med smör och mjöl, och om man har tillfälle, med något ägg och grädda, eller endast ägg, som om färsk fårkött-soppa förut är anfördt. Köttet blifwer smått sönderskuret liggande i soppan, och från fötterna borttagas wäl alla stora ben. Den som icke will hafwa syltan i soppan, kan slå en frikaßeesås deröfwer, och anrätta den ensam; men den plägar måst spisas med sjelfwa soppan. Af ett par hufwuden med fötter, kan man tillreda en kanna eller 3 stop soppa, allt som den åskas starkare eller swagare.

Af hufwudsyltan på oxe kan åfwen en icke osmaklig soppa kokas, med gryn och rötter, då syltan sedan med stufwade rötter, eller ensam, med en sötsur sås af sirap, ättika, köttspad, fin skuren lök, persilja och kryddpeppar, afredd med smör och mjöl, rätt wäl låter tillreda sig.

Hwitkål och ärter blifwa åfwen rätt goda på oxhufwud-sylta; då mulen ändå icke behöfwer medfölja, utan blifwer en rätt för sig sjelf.

Soppa på färsk Slarfsylta.

Denna soppa är wäl icke af de smakligaste; men för dem, hwilka behöfwa draga nytta af allt, låter den ändå förtära sig. Syltan skåres

som

som wanligen fin, sköljes ganska wäl, och sättes sedan på elden, med ett stycke ingefära, en eller par purjolökar efter smak, en god knippa persilja och så mycket watten, som man tror sig behöfwa till soppa; förstås likwäl att inkokningen häruti beräknas. Läcket pålägges nu, och syltan kokar jämt. Under tiden skäres kålrötter eller rofwor, som wanligt till sylta, och lägges med litet smör och en rifwen rofwa eller kålrot i bottnen på ett kokkärl af jern, och då rofwan saftar sig, de skurna rötterna deruti med tillräckligt fin hackad persilja. När rötterna äro måst stufwade, bör syltan äfwen wara kokad; den silas då ifrån sitt spad, och lägges till rötterna, med så mycket soppa, som fordras till lagom stufning; hwarefter syltan wanligen afredes med smör och mjöl, litet lök, om så behagas, samt salt och kryddpeppar. Detta spad, hwaruti syltan blifwit kokad, sättes nu åter på elden, och till 1 kanna deraf, tages ett halfstop eller något mera söt mjölk; i denna kalla mjölk wispas så mycket hwetemjöl, som kan göra soppan simmig, salt och stött kryddpeppar, ett skedblad fin skuren gräslök, om man tål den, i annat fall hackad persilja. Då nu syltspadet kokar, iwispas denna mjölkwälling, som uppkokar, och bör, då den är färdig, wara som en tunn mjölkwälling. Den som behagar, spisar den sedan som fiskisoppa, med litet ättika, hwilken efter hwars och ens smak gifwes wid bordet.

Soppa på salt Kött.

Helgryn eller korngryn sättes på elden i sjöwatten; likwäl bör det wara så mycket, att

man

man slipper spåda det; har man råd, så läg- ges en bit smör deruti, hwilket mycket mjuk- nar grynen. När de mäst äro kokade, tilläg- ges hwad rötter man will; kålrötter göra här god nytta, tillräckligt persilja, några blad sille- ri, lök och stött kryddpeppar. Då deßa rötter äfwen äro inemot kokade, slås så mycket kallt salt köttspad på grynsoppan som fordras, för att gifwa den köttsmak och sälta, hwarmed den uppkokar; och om proportionen är wäl träffad, så blifwer denna soppa på ett tarfligt bord icke att föragta. Härtill är salt spad af både ox- och fårkött rätt anwändbart.

Ärter på salt Kött eller Fläsk.

Köttet eller fläsket kokar alltid i ett kärl för sig. Ärterna läggas aftonen förut i litet sjöwatten, och sättes om morgonen i samma slags watten på elden, med en bit kroßad in- gefära, och till 1 kanna ärter, ett halft qwarter wäl sköljda hafregryn; alltsamman kokar till det wäl mosat sig, då mejram och stött krydd- peppar iläggas enligt tycke, hwarefter så myc- ket salt kött- eller fläskspad ihälles, som fordras för att gifwa ärterna god smak och lagom säl- ta; härmed koka de ännu en half eller fjerde- dels timma på sakta eld, då de äro färdiga.

Hwitkål på salt Kött.

Kålen skrädes och skäres temmeligen fin; sättes sedan med litet smör i wattnet, och 1 jungfrumått hafregryn till ett stort kålhufwud på elden; häruti lägges äfwen mejram och hel kryddpeppar efter smak, hwarmed kålen under

läck

läck kokar alldeles mjuk. Då den är färdig, silas salt kött- eller fläskspad deruti, hwarmed kålen ännu kokar en half timma. Surkål kokas alldeles på samma sätt; men har man något färskt kött- eller fläskfett, så är det ganska godt, att deruti först låta surkålen fräsa, och sedan slå hett watten uppå den, dermed den fullkokar, då salta spadet sist tillslås, hwarmed den fullsjuder.

All soppmat som kokas med salt kött, bör först koka ensam med watten, ware sig kål, ärter eller soppa; ty hwarken gryn, ärter eller kål blifwa rigtigt mjuka om de strax läggas i salta spadet; men deremot blifwer hwar och en af deßa rätter ganska ätlig, då deß vegetabiliska ämne uti watten först upplöses, och köttet sedan gifwer det sin smaklighet.

Grönkål med salt Kött.

Härtill kan flera wexters blad med förmån nyttjas: först mållan, såsom den wanligaste; men bladen af spenat, rödbetor och mangolt, äro i synnerhet härtill tjenliga, särdeles de twenne sednare slagen, hwars stora blad ganska mycket lätta arbetsmödan wid renseningen. Deßa kålslag, ensamma eller tillhopa blandade, förwällas ganska wäl, och hackas fint med så mycket hwetmjöl, som fordras för att göra kålen simmig. Då den nu skall sättas på elden, uppkokas förut det watten man härtill skall nyttja, så att man har det förhands kokhett. Har man då lägenhet att bestå litet smör, ensamt eller hopblandadt med något fett, hwilket gerna stannar ofwanpå kallnai kött- eller fläsk-

spad,

spad, så lägges det i grytan att smälta. Då det feta börjar litet att fräsa, iläggés kålen, som deruti wändes, tills allt det feta är indraget; hwarefter det kokande wattnet spädes på kålen, hwilken wispas, att mjölet icke må klimpa sig; häruti lägges äfwen något stött kryddpeppar och litet ingefära. Då kålen härmed kokat, så att det gröna är mjukt, isilas köttspadet, hwarmed den ännu en stund kokar. Skulle kålen ännu wara för tunn, så kan litet smör brynas med mera mjöl, eller en annan gång tillika med kålen några skedblad hafregryn iläggas. I allmänhet äro hafregrynen en mera hushållsagtig afredning i alla soppråtter af kött, än hwetmjölet; ty de upplösas lättare, och antaga bättre smak af kål och ärter, samt äro icke heller så dyra som hwetmjölet, emedan ett skedblad wäl sönderkokta hafregryn gör mer nytta, än flera nåfwar mjöl.

Allt kött eller fläskspad som brukas till kål, ärter eller soppa, bör ganska wäl silas genom en soppsil eller ett glest linne, på det benskärfwor och skummen icke må göra maten farlig eller obehaglig.

Bensoppa.

Denna soppa tyckes endast wara egnad åt den yttersta tarflighet, och således icke böra finna rum i en kokbok; men för dem, hwilka wilja begagna sig af allt, är denna soppa, tillredd i ett hus der mycket kött förtäres och ben således ymnigt samlas, för tjenstefolk ingalunda osmakligare än soppmat på salt kött, hwilken ändå allmänt brukas.

Här-

Hårtill kan nåstan alla slags ben nyttjas, de minsta icke undantagna, både af oxe, får, swin och kalf. De bultas så små man kan, med en hammare; har man en jernmortel att stöta dem uti, år det så mycket båttre. När de åro sönderkroßade, ju mindre ju båttre, låggas de i en gryta med låck, som håller wål tått, och ganska mycket watten. Nu kokar benspadet tills man finner det blifwa mustigt, hwartill åtminstone behöfwes 6 à 8 timmar; derefter slås det upp i krukor och står att kallna; sedan kokas håraf, om benen warit fårska, en wanlig soppa, med korn- eller hafregryn, kålrötter, moröter, lök, persilja, ingefära och salt; men om de warit salta, så kokas grynen, som förut sagt år, mjuka i watten; det fett, som stannar på benspadet, år ganska tjenligt att dermed afreda den soppa, kål eller årter, som af detta benspad tillredes. Om man i hwarje hushåll hade förtroende till den nytta, hwilken benspad kan skaffa i matredningen (om just icke till soppa, åndå till såser och stufningar), så skulle icke benen anses så föragtlige.

Ben af allahanda stekar, åfwen fogel, fint kroßade och kokade med något kryddor, gifwa soppa, hwilken såtter den båsta smak på fårsk oxköttsoppa, surkål och hwitkål, kokad med fårskt kött: att förtiga deß stora nytta i alla raguer och bruna såser.

Fisk-soppa.

Deßa slags soppor åro mäst landtmannens; ty fiskens dyra pris i staden, göra dem

der.

förstådes sällan till hushållsamma; men der man om wåren får mycket gäddor, hwilka soltorkas, då hufwuden, innanmäte och ryggben fråntagas, kan denna soppa ofta förekomma; äfwen der mycket fisk nyttjas åt tjenstefolket, och man kan koka den i långt spad, så blifwer deraf en ganska smaklig soppa.

Då man har godt starkt och tillräckligt fiskspad, så kokas korngryn med en liten bit smör i watten och persilja, till en tunn gröt eller tjock wälling, allt som man har behof af soppa; när grynen äro mer än halfkokta, tillsilas fiskspadet, då äfwen moröttter, spenat, ärtskockor, några persiljerötter, samt tillräckligt af deß blad tilläggas, jemte litet stött kryddpeppar, hwarmed soppan fullkokar. Om spadet warit starkt och färskt, så har man här en soppa, som uti smaken icke eftergifwer färsk köttsoppa.

Om man icke will nyttja gryn, så kan man taga litet fisk, hacka och bulta den fin, uppblanda den med några ägg, mjölk, persilja, kryddpeppar, litet salt, par skedblad smält smör, rifwet bröd eller hwetmjöl, och deraf taga klimpar med en sked, samt koka dem i soppan, hwilken deraf då erhåller simmighet.

Denna soppa kan kokas på nästan all fjällfisk, utom strömming och löjor.

Fisk-soppa med mjölk.

Då fisken är kokad, silas spadet ganska wäl, att hwarken ben eller fjäll må medfölja, och uppblandas sedan till lagom sälta, samt sättes med en god knippa persilja på elden; under det spadet kokar, tages till 3 halfstop

deraf, 1 halfstop söt mjölk, hwaruti så mycket hwetmjöl wispas, som fordras att göra soppan simmig, litet fint skuren gräslök och några korn krydd- och swartpeppar lägges äfwen i denna afredning; då fiskspadet kokar, iwispas mjölken, hwarefter soppan under wispning fullkokar. Will man göra den ännu smakligare, så tages, då soppan lyftes af elden, ett halft qwarter tjock sur grädda, den wispas ganska wäl och några skedblad i sender af den kokheta soppan slås deruppå, hwarefter gräddan hälles i anrättnings-skålen, och sedan soppan; men läcket lägges icke strax på, utan man rör några gånger deruti, att det icke må skära sig.

Då soppan är af gädda, och man har rämm, så rensas den ganska wäl och sönderröres, samt uppblandas med lefren, som stötes rå, eller förwälles och skäres i fina strimlor, söt mjölk, några ägg, fin skuren persilja och gräslök, litet smält smör, stött kryddpeppar, salt, rifwet bröd eller hwetmjöl; häraf tages med en sked små klimpar, hwilka koka i fiskspadet, innan mjölken ihälles, och lägges sedan wid anrättningen i skålen. Denna soppa är då werkeligen så god, att man med heder kan framsätta den på ett godt bord; men utan både grädda och klimpar, är den äfwen ganska matnyttig för den torftige. Den som älskar syra, kan wid bordet slå litet ättika i denna soppa.

På de orter der mycket braxen och id erhålles, hwilken man saltar till winterbehof, der plägar hufwuden afskäras, och inläggas med kryddor, att spisas kalla. Denna inläggning sker då alltid i fiskens gelé, som gerna i myckenhet

het blifwer öfrigt, och af detta gelé, uppwärmt och silat, kan man, på sätt som i föregående sagt är, tillreda en ganska smaklig soppa.

Fiskſoppa med grönt.

Spenat, sockerärter, blomkål, späda morötter, sparris, hufwudsallat, persiljerötter, blad- och purjolök, allt eller några persedlar däraf renßas och sönderskäras, hwar efter sin art, samt förwälles något litet, och kramas sedan ganska wäl från allt watten. Så lägges ett stycke smör i kokkärlet och det gröna deruti, som wändes i smöret, hwarefter så mycket godt färskt fiskspad påhälles, som fordras till soppan; detta spad behöfwer icke wara så starkt som till den första fisksoppan med gryn; häruti lägges äfwen litet stött muskott, men i brist deraf kryddpeppar. Då det gröna är fullkokadt, afredes soppan med litet söt grädda, eller mjölk och hwetmjöl, hwarmed den kokar simmig, och om man will göra den ännu mera smaklig, så slås några ägg-gulor, och par små bitar stött socker i anrättningsskålen. Råstade hwetbrödsskifwor äro äfwen tjenlige att gifwas omkring till denna soppa wid bordet.

Ärtſoppa utan kött.

Gröna eller gula ärter läggas om aftonen i blöt uti sjöwatten, och om morgonen sättas de på elden att koka lyckt med en bit krossad ingefära, en knippa persilja, och en liten qwist mejram, om man behagar. När ärterna äro inemot fullkokade, ilägges till ett stop ärter, ett godt halfstop i små tärningar skurna morötter,

ter, jemte något fint skuren persilja och litet stött kryddpeppar; sedan wältras ett godt stycke smör i hwetemjöl och lägges till ärterna, samt tillses att det ej klimpar sig, hwarmed de fullkoka. Om man icke behöfwer spara mycket på smöret, och det är färskt och wälsmakande, så blifwer denna ärtsoppa rätt god.

Den som älskar silade ärter, låter dem först alldeles sönderkoka, och rifwer dem sedan genom durkslag, hwarefter moröttena ilåggas; hwetebröd stekt i smör, äfwen magert fläsk i tärningar, kunna då dermed gifwas wid bordet.

Då man will hafwa denna soppa ännu mera sparsam, så tages mycket mindre smör, och i deß ställe slås något söt mjölk deruti, hwarmed den fullkokar.

Hwitkål utan kött.

Den skrådes wäl och skäres i klyftor, eller smärre, som ganska grof surkål, och sättes på elden i kokande watten, med en knippa persilja och en bit smör, om man will, hwarmed kålen kokar lyckt, tills den blifwer tämmeligen mjuk. Då har man uppkokad söt mjölk, i hwilken man wispat så mycket hwetmjöl man tror sig behöfwa till kålens afredning, och denna mjölk slås till kålen, som dermed fullkokar; något muskott, eller stött kryddpeppar ilägges äfwen. Skulle icke kålen wara nog söt, så kan ett par små bitar socker läggas i anrättningsskålen, eller i brist deraf, 1 eller 2 söta kålrötter, skurna i klyftor, koka i kålen, hwilka, så snart de gifwit sötman ifrån sig, och innan mjölken islås, upptagas.

Socker- och Spritårter med mjölk.

Då socker-årterna börja blifwa något grofwa, men skidorna ännu äro gröna, så rensas de från sina trådar och årterna utspritas; deßa skidor sättas sedan i friskt watten att koka, och då de blifwit alldeles mjuka, rifwas de genom ett dürkslag, hwarefter soppan åter sättes på elden; de spritade årterna, med lika så mycket fint skurna morötter och en god del fin skuren persilja, iläggen äfwen, och då årterna mäst äro färdigkokade, afredas de med litet smör, mjöl, söt mjölk, stött kryddpeppar och salt, hwarmed soppan fullkokar.

Har man tillgång på söt grädda, några ägg-gulor, litet socker och muskottblomma, så blifwa deßa årter så goda som en grönsoppa.

Af spritade åkerårter, utan skidor, tillredes en alldeles dylik årtsoppa.

Bönwålling.

Bönorna tagas innan de ännu blifwit mycket grofwa; de spritas och rensas ifrån sina taggar, och sättas sedan på elden i kokande watten, med en god knippa persilja. När de wäl uppsjudit, iläggen en god del sönderskurna morötter och hackad persilja, samt, då rötterna äfwen något kokat, tages söt mjölk efter råd och lägenhet, åtminstone en fjerde- eller tredjedel mot wällingen, deruti smältes något litet smör, hwarefter wispas så mycket mjöl, att bönsoppan blifwer lagom simmig; litet fint salt och kryddpeppar tillägges, dermed wällingen fullkokar.

Potatos-wälling.

Rötterna skrapas rå och sköljas i flera watten, tills de blifwa alldeles hwita, hwarefter de sättas på elden med så mycket watten, att det står något mer än öfwer dem; will man i detta spad bestå ett skedblad smör, så är det icke förloradt för smaken. Häruti kokas de nu under låck alldeles mjuka, hwarefter de med sin soppa rifwas genom ett groft durkslag, att allt går sönder; men ingenting förspilles. Emedlertid har man uppkokat söt mjölk, hwilken hälles på denna maßa, till den myckenhet och simmighet man åstundar; wällingen sättes å nyo på elden och kokar under jämn wispning ännu en god fjerdedels timma, hwarefter den saltas och är färdig.

Kålrots-wälling.

Korn- eller helgryn läggas aftonen förut i blöt, och sättas sedan på elden i sjöwatten. Då de något kokat, ilägges en eller par söta kålrötter, hälst af den gula sorten; en half stor kålrot till hwar kanna soppa kan wara lagom; men det beror dock hufwudsakligen på rötternas godhet; de skäras i stora klyftor, och då de förlorat sötman, borttagas de. Då grynen börja blifwa mjuka, ispädes mjölk, och wällingen kokar färdig.

Att litet förr än mjölken tillslås, ilägga kålrötter skurna i tärningar eller grofwa strimlor, och lemna dem qwar, brukas äfwen; rötterna gifwa snart sin sötma åt wällingen, men smaka ingen ting för sig sjelfwa; likwäl beror detta af hwars och ens godtycko. Denna wälling

är

är på landet ganska nyttig den årstid, då mjölkbrist infaller; ty med hälften mindre mjölk än annan grynwälling, kan denna tillredas.

Fruktsoppa med Gryn.

Äpplen och päron skalas och skäras i klyftor; men af plommon och krikon afdrages huden och stenarna uttagas. Frukten sättes sedan med wäl sköljda goda hafregryn på elden, hälst i en stengryta, med så mycket watten, att icke något mera gerna bör tillspädas, samt kokar under läck. Då grynen äro kokade, och den åstundade soppan återstår, silas alltsamman genom en sil, att soppan blifwer jämn och simmig. Häruti lägges nu efter smak och lägenhet något kanel, färska eller torra citronskal, socker eller sirap, hwarmed den fullkokar; något saft af körsbär, lingon, blåbär eller berberis gifwer denna soppa en wacker färg; råstadt hwetbröd är äfwen häruti tjenligt.

Af allahanda slags mogna bär, såsom körsbär, hallon, krusbär, winbär, blåbär och lingon, kan soppa på samma sätt tillredas. Om man ej alltid will hafwa den med hafregryn, kan hwetbröd läggas bland bären, och kokas aldeles på samma sätt. På landet, der mycket frukt och bär finnes, äro deßa soppor icke så dyra; ty det är endast sockret eller sirapen och kryddorna som der kosta, och den som har knappare tillgångar af deßa öfwerflödswaror, kan utelämna dem; men frukt- och bärsoppor äro i en het sommartid werkeliga förwaringsmedel mot rötagtiga sjukdomar, och således wäl wärda, att man, då tillgång är, icke underlåter att

nyttja dem. Anrättade helt kalla äro de smakligast.

Att koka bären i watten till en god saft, sila den, och wispa fint potatesmjöl deruti, samt uppblanda den med kanel, citronskal, socker eller sirap, och sedan låta den koka och kallna, samt anrätta den med råstadt hwetbröd, utgör äfwen en ganska smaklig soppa.

Wattensoppor af gryn.

Helgryn, goda korn- eller håfregryn, kokas med en bit smör uti watten till god och simmig soppa, hwilken efter de båda sednare grynslagen silas; men helgrynen kunna qwarlemnas om de icke äro för grofwa, då de äfwen frånskiljas. Denna afsilade soppa uppkokar åter, med litet citron och kanel. När den serveras, ilägges wid bordet af hwar och en, efter smak, litet syltade bär, såsom körsbär, winbär, stufwade gröna stickelbär, hallon eller lingon, äfwen kallt äpple- eller plommonmos, hwilket då gör full tjenst för både win och socker.

På annat sätt.

Då soppan på föregående sätt är färdigkokad och skall anrättas, uppkokas till en kanna soppa 1 qwarter eller mer söt grädda, hwaruti 2 ägg-gulor wispas, hwilket slås i anrättningsskålen, då intet socker, utan snarare helt litet salt deruti wid bordet behöfwes.

När man icke har tillgång på hwarken ägg eller grädda, kan uti denna soppa, som då bör wara wäl tjock, så mycket het uppkokt mjölk tillhållas, att soppan blifwer lagom simmig, hwil-

hwilken icke sedan mera får uppkoka, utan strax gifwas på bordet. Då kan litet stekta hwetebröds-tärningar äfwen dertill framsättas.

Att koka Wälling med litet mjölk.

Grofwa helgryn, korn- eller hafregryn, kokas med en bit smör uti watten, tills de gå aldeles sönder, och då rifwes maßan genom ett durkslag, att alla sådorna qwarblifwa. Denna wattenwälling sättes åter på elden, och då den uppkokar, tillhälles så mycket söt kokande mjölk, som man har råd till, hwilken wäl omwispas i wällingen, som då bör wara lagom tjock och icke widare koka.

Gryngröt af Hwete och Råg.

Härtill tages hälst af den säd, hwilken wid inkörseln från åkern faller utur axen, då man slår sädeskärfwen mot logwäggen. Denna färska strida spanmål, antingen råg eller hwete, lägges i kokande watten att något förwällas, hwarefter den bredes ut på ett rent golf eller ett lakan i solen att torka. Derefter lägges den i en wäl rengjord gryta, som sättes på koleld, och röres flitigt deruti med en björkspade, tills säden är aldeles het, eller swagt gulagtig; men den får ingalunda öfwergå till någon bränning. Derefter males den på en liten stålqwarn, eller ocksa en kaffeqwarn, till ett slags grynn eller gröpe, emedan det blifwer både gryn och mjöl, och häraf kokas med watten och en bit smör en gröt, som wißerligen är så god som någon annan i sitt slag.

Om man will koka hwetgryns-gröten med mjölk, så skall den finnas ganska god och smaklig.

Potatesgröt med Rågmjöl.

Potäterna skrapas rå och sköljas i flera watten, hwarefter de skäras i skifwor och sättas på elden, med så mycket watten, att det står wäl öfwer dem. När de kokat alldeles mjuka, arbetas de sönder med en slef, eller rifwas genom ett groft durkslag, att allt må gå sönder; hwarefter denna tunna maßa (ty intet watten får borthållas) åter sättes på elden, och då wällingen kokar, iwispas så mycket sammanmalet rågmjöl som fordras till att gifwa gröten samma stadga som en wanlig mjölgröt. Häruti saltas nu efter smak, och gröten kokar under jämn rörning tills den är färdig, då man har en rätt, hwilken, äten med mjölk, har wida bättre smak än wanlig mjölgröt, och spar mycket rågmjöl.

Potatesgröt med Hwetmjöl.

Rötterna skrapas och sönderskäras, som i föregående sagt är, och kokas i söt mjölk, om man har, samt uppblandas med hwetmjöl, på samma sätt som den förra med rågmjöl, och kan då fullkomligen täfla om företrädet med den så kallade smörgröten af mjölk och hwetmjöl. Will man äfwen bestå litet godt smör att koka bland rötterna, så skall smakligheten belöna denna frikostighet.

Dricka och Bröd.

Sötsur limpa eller hembakade tjocka bullar, jäste med surdeg, skäras i något tjocka

skif-

skifwor, och råstas gulbruna på halster, hwarefter de sönderbrytas och sättas på elden med så mycket godt klart swagdricka som man behöfwer, och då drickat kokar, sönderröres brödet med en slef, hwarefter det rifwes genom ett groft durkslag och sättes åter på elden, med litet stött ingefära och torra pomeransskal, hwilka äfwen böra wara fint stötta, då så mycket mindre deraf behöfwes. När detta kokat en fjerdedels timma, aflyftes det, och sött lägges uti efter smak.

På annat sätt.

Godt skrådt mjukt råg- eller hwetbröd skäres äfwen i skifwor och gulbrynas på halster, hwarefter det, likasom det föregående, kokar i dricka, rifwes genom durkslag, och åter uppkokar med sött och litet stötta citronskal; men när det är färdigt att anrättas, tages till en kanna soppa 4 till 6 ägg-gulor, på hwilka den kokade dricksoppan småningom hälles, samt wäl omwispas, och utan widare omkokning hälles i anrättningsskålen.

Will man taga 1 qwarter söt grädda härtill, och då par ägg mindre, koka gräddan och slå den het på äggen, samt sedan drickat deruppå, så blifwer denna dricksoppa ganska smaklig.

Ölsoppa med klimpar.

Hembakadt mjukt groft sötsurt bröd, eller, i brist deraf, sötsur limpa, rifwes och uppblandas med något grädda eller mjölk, litet smält smör, ägg, socker eller några skedblad sirap, litet fint stötta torra pomerans- eller citronskal,

och

och något korinter, om man åstundar. Emedlertid sättes litet godt klart dricka, med något sirap uti, på elden i en wid kastrull, och då det uppkokar, iläggas med en sked små klimpar af denna brödmassa, hwilka koka, upptagas och läggas på ett fat, samt hölljas att de ej må kallna; emedlertid kokar man af detta dricka, med litet söt grädda, eller mjölk och hwetmjöl, en tunn ölsoppa, eller ock, om man så behagar, blott ett äggöl. Då det är färdigt, läggas klimparna i anrättningsskålen, och dricksoppan hälles öfwer dem.

Kött-rätter.

Oxstek i gryta.

Ett lårstycke om 16 marker, äfwen mindre, tages härtill, och speckes med njurtalg, hwilken doppas i litet stött kryddpeppar och salt, samt stoppas långt in i köttet, äfwen några klyftor rödlök, den som älskar den. Sedan lägges köttet med en god del rötter, såsom persilje-, selleri-, morötter, ärtskockor, unga rofwor, lök och portlaka uti grytan, och så mycket watten påhälles, att det står wäl öfwer köttet. När det kokar, skummas det ganska wäl, hwarefter köttet kokar med läck till hälften af soppan är inkokad; under denna tiden wändes köttet allt som oftast. När hälften är inkokad, plägar äfwen köttet, om det icke warit för segt, finnas tämmeligen mört. Det upptages då, och soppan silas samt förwaras; hwarefter det feta, som

som stannar ofwanpå den, aftages. Detta fett jemte ett stycke smör, något krossad peppar, lagerbärsblad och salt, lägges tillbaka i grytan, och då det fräser iröres litet hwetmjöl, hwarefter något ättika och godt starkt dricka eller öl tillhälles. I denna bruna sås nedlägges nu köttstycket, som häruti brynes, hwilket bör ske wid långsam koleld. Sedan uppkokas watten, hwilket spädes till den afsilade köttsoppan, då man äfwen får en ganska god buljong, som kan anrättas med råstadt hwetbröd.

På annat sätt.

Då man kokat soppa på köttet så upptages det; soppan silas och allt det feta aftages, hwarefter af spadet med rötter och grönt soppan färdigkokas. Sedan tages det afskummade fettet, jemte något smör, eller, det som bättre är, det feta af rökt skinka, hwilket ofta blifwer öfrigt; det skäres i grofwa tärningar och lägges, jemte det feta af soppan, i grytan att något fräsa; häruti röres äfwen litet mjöl, och så mycket godt sött öl som kan behöfwas till bryningen, slås äfwen deruti. Häruti lägges nu par händer torra förwällda äpplen, körsbär eller stickelbär, ett matskedblad mogna krossade enbär, 3 à 4 rödlökar, 8 à 10 lagerbärsblad, ett godt matskedblad krossad kryddpeppar och salt efter smak. Härmed står nu köttet på koleld att långsamt brynas, och wändes under tiden ofta. Då det är brunt, upptages det, och såsen silas genom ett fint durkslag.

Oxbringa.

Då man kokar en färsk bringa med så långt spad, att man nyttjar det till kål eller soppa, och ändå will gifwa bringan något anseende, så tager man par marker rent oxkött, hwilket hackas fint med något njurtalg, par purjolökar och grön persilja; denna färs uppblandas sedan med grädda eller mjölk, några ägg, par skedblad smält smör, rifwet bröd, stött kryddpeppar och salt. När bringan är färdigkokad, upptages den, och refbenen utdragas, hwarefter något stött rifwet bröd och salt strös öfwer bringan. Sedan lägges köttfärsen deröfwer till 2 à 3 fingers högd, hwarefter åter något rifwet bröd påströs, och bringan sättes i en långpanna i en warm ugn; den efterses allt som oftast, och öfwerstrykes med en tjock fjäder, doppad i smör, och litet förr än köttet uttages kan par äggulor, uppblandade med litet smör och rifwet bröd, äfwen påläggas, hwilket sedan i ugnen får en ljusgul färg.

Denna bringa anrättas sedan med en sås af någon färsk eller torkad frukt, kokad med köttsoppa, rifwet bröd och litet sött. När den är färdig, kan den afredas med ett par äggulor, hwilket gifwer alla sötsura såser till kött en ganska god smak, endast man iakttager, att de icke skära sig, hwilket undwikes om man icke slår äggen i den kokande såspannan utan i såsskålen, och småningom under rörning eller wispning slår den heta såsen deruti.

En sådan bringa, kokad i soppa, kan äfwen läggas i ett kokhett salt wattenspad, hwilket

ket sättes på swag glöd, så att det icke kokar, men ändå håller köttet warmt; läck pålägges, och deruti ligger köttet en fjerdedels timma, hwarefter det upptages, alla ben bortskrädes, och bringan beströs med stött rifwet bröd, persilja och salt. Härtill har man nu en grön rätt, såsom stufwade eller brynta rofwor, potäter, morötter, ärtskockor, gröna ärter, spenat och portlaka, eller också blott en sås af pepparrot.

På samma sätt förhålles med alla hela köttstycken, hwarpå man kokar soppa.

Man kan äfwen koka ett starkt dillspad med salt, lägga oxköttet deruti, flitigt wända det, och låta det under läck koka en fjerdedels timma, samt sedan anrätta det med ättika, som wid färskt dillkött på får.

Oxkött-kortletter.

Härtill tages gerna godt fett kött, hwilket skäres i tjocka skifwor, hwilka rensas från alla hinnor, och bultas något. Derefter doppas de i smält smör och wältras i hackad lök, persilja, rifwet bröd och salt, hwarefter de uti panna stekas gulbruna i smör.

Men då man har sämre kött, så skäres det i grofwa tärningar, jemte så mycket talg som medföljer; läggas sedan i en hackho jemte några purjo- eller rödlökar, och en god del grön persilja; detta hackas wäl tillsamman, likwäl icke så fint som till färs. Deraf formeras sedan kortletter, hwilka beströs med litet rifwet bröd, stött kryddpeppar och salt, samt stekas gulbruna i smör. Har man haft någorlunda fett kött,

så behöfs icke mycket smör att bryna deßa kortletter, i synnerhet om man har några skedblad grädda att slå till det feta i pannan, hwilket ganska mycket bespar smör wid bryningen af kött.

Stufwadt Oxkött.

Då man har kokadt soppkött eller kall stek öfrigt, ensamt eller tillsammans, så skäres det i större eller mindre stycken, efter godtycke, och sättes på elden i något kall köttsoppa, om man har, men i brist deraf kallt watten; har man stek- eller köttben, så kroßas de och koka förut en god timma med en iskuren rödlök och en knippa persilja. Detta spad silas sedan wäl ifrån benskärfwor, och i denna soppa lägges köttet att koka; den som will hafwa swiskon, färska eller torra äpplen, häruti, så tilläggas de åfwen och koka mjuka med köttet. När det är mört, afredes det med litet brynt smör och mjöl, något sött, fin persilja, stött kryddpeppar och salt; men om man icke har någon frukt häruti, så slås i deß ställe litet ättika i afredningen, som kokar några minuter med köttet. Om man har tillfälle till citronskifwor, ägg, win och socker, så kan denna ragu, liksom allt annat stufwadt af stek, dermed mycket förhöjas; men utom deßa öfwerflöds-ingredientier, blifwer denna köttstufning ändå rätt matnyttig.

Oxkött med rötter.

Hwad slags rötter man behagar, skäras i stycken och stufwas med watten, samt afredas med smör, mjöl och persilja. Då de äro inemot

får-

färdiga, skäres kallt kött uti stycken, hwilket jemte något fin hackad lök, stött kryddpeppar och salt, lägges till rötterna och koka en liten stund tillsamman.

Pläckbudding af oxkött.

Härtill kan nyttjas allt slags kött och stek, ensamt eller hopblandadt; äfwen kokad eller stekt färsk fisk, som blifwer öfrig i hushållet. Deßa delar, ensamma eller tillhopa, rensas wäl ifrån ben, samt hackas med allt det feta, samt några rödlökar och grön persilja helt fint; uppblandas sedan med söt mjölk, benspad eller köttsoppa, rifwet bröd, ägg, kryddpeppar och salt, samt sättes i en smord panna eller form att gräddas i ugnen, eller med koleld öfwer och under. Denna budding kan äfwen kokas i ett linne i watten, och sedan anrättas med en söt-sur eller rörd smörsås.

Om man har mycket kött eller fisk, så kan man på följande sätt föröka deß nytta. Benen kroßas och sättas på elden att koka, och då de gifwit must ifrån sig, silas spadet ganska noga. I detta spad förwälles sedan fina korngryn ganska wäl, något mera än till korf, hwarefter de uppösas och kallna; sedan tages köttet ensamt eller med fisk (likwäl bör wid denna tillredning köttet wara det rådande), det hackas ganska fint och blandas till grynen, jemte mjölk, litet ägg, fin hackad lök, mejram, kryddpeppar och salt, hwarefter det öses i stekpannor eller formar och gräddas i ugnen, samt ätes med smält smör eller rörd smörsås. Det som blifwer öfrigt, kallnar och uppwärmes sedan, samt kan

så-

således i flera dagar till nytta förwaras. Will man bestå rußin i denna budding, så blifwer den till det närmaste lik korfkaka. Mera tillgång på ägg, grädda, socker och smör, gör denna rätt mer och mindre wälsmakande. Skulle köttet icke wara tillräckligt fett, så bör något hackadt fläsk, eller, i brist deraf, smör ersätta bristen.

Salt kallt Oxkött.

Man tager ett lårstycke, hwilket bör wara saltadt med kryddor och salpeter, låter det ligga i watten, att saltet blifwer wäl utdraget, hwarefter man späckar det med smala njurtalgstrimlor, doppade i stött krydd- och swartpeppar; deßa talgstrimlor böra stoppas så djupt inuti köttet, att de icke synas utanpå; några lökklyftor och färska gula citronskal, samt par qwistar salvia göra här åfwen god smak. Derefter ombindes köttet helt hårdt och lägges i en gryta med så mycket watten, att det står långt öfwer köttet. När det börjar koka, skummas det ganska wäl, och sedan ilägges fyra skållade kalffötter, en stor knippa persilja, par qwistar dill, 10 à 12 lagerbärsblad, något kroßad ingefära och par näfwar färska eller inlagda portlaksstjelkar, och härmed kokar köttet under läck, tills det blifwer mört, då det upptages och spadet silas samt slås i ett widt fat eller kärl att kallna. När det är kallt, aftages det feta, och det öfriga, som bör wara gelee, upptages med en sked, då det grumligaste, hwilket stannat på botnen, qwarlemnas. Har man nu någon sådan ättika som stått på rödbetor, så hälles den,

den, jemte någon annan sallatsättika af lök eller gurkor, i detta öfwersta geleet, hwilket åter uppsmältes; och sedan köttet är loßadt från banden, så slås detta spad ljumt deröfwer, hwilket, då det anrättas, skäres kallt i tunna skifwor, samt ätes med en sås af ättika, söt grädda, hårdkokad ägg-gula, litet malen gul senap och stött swartpeppar. Detta köttstycke bör icke wara starkt saltadt, eller, om så är, wäl urwattnadt.

Salt Oxkött i ugn.

Ett godt lårstycke af oxen, wäl saltadt med kryddor och salpeter, wattnas någorlunda wäl; men om det icke legat mer än fjorton dagar i saltet, så behöfwer det endast twättas. Nu har man en wäl eldad ugn, nästan som till bröd, och deruti insättes detta köttstycke i en något djup långpanna. Då kokar af ugnswärmen en saft ur köttstycket, hwilken flera gånger öses deröfwer. När det är mört, uttages det och kallnar, hwarefter det i sjelfwa sommarhettan kan hålla sig i flera weckor, och är således i synnerhet ganska tjenligt på resor. Det är mycket mörare än spickekött, och tjenar till aldeles samma ändamål som detta.

Sylta på Oxhufwud.

Härtill tages hela hufwudet med mulen. Mulen skållas, jemte fötterna, och lägges, sedan hufwudet blifwit klufwet, tungan utskuren och hjernan uttagen, öfwer natten i watten. Dagen derefter sättes hufwud och fötter jemte tungroten på elden, att med tillräckligt watten koka;

koka; en god del persilja och flera purjolökar iläggas efter smak. När syltan börjar blifwa mjuk, upptages och skrädes den, samt skäres i fina strimlor. Denna skurna sylta lägges sedan i en wid kastrull, med fin skuren spansk lök, eller, i brist deraf, rödlök, fint skurna gula citronskal, grön persilja, stött kryddpeppar, salt och oxhjernan, som blifwit wäl rensad, förwälld och stufwad, med smör och swartpeppar. Uppå denna sylta silas nu så mycket af syltspadet, som behöfs för att fullkoka den; och då den är aldeles färdig, ihälles något rödbete-ättika, om man har, i annat fall annan ättika, så att smaken bryter sig; nu har man äfwen mjukt kokade morötter och rödbetor, hwilka skäras i tärningar och röras i den warma syltan, som nu icke mera får koka. Syltan uppöses sedan i krukor att kallna, och då den blifwit aldeles styf, slås litet swag sallaka med något ättika deröfwer, och kan denna sylta sedan ganska länge förwaras.

Oxhufwud med rötter.

Härtill tages endast hufwud och fötter, ty mulen utgör nu en rätt för sig sjelf. Hufwud och fötter kokas ganska wäl, och detta spad är sedan rätt godt till både kål och ärter. När syltan är mer än halfkokad, silas den från spadet, och köttet skäres i stycken, samt kokar med morötter, kålrötter eller potäter, hwilketdera man behagar, jemte lök, persilja, salt och kryddpeppar. När det är färdigt, afredes det med litet smör och mjöl.

Om man will koka denna sylta utan rötter,

ter, så afredes den med litet smör, mjöl, sirap och ättika.

Oxtunga.

Oxtungan kokas i watten med några qwistar grön persilja och en liten purjolök. När den kokat så mycket, att huden lossnar, afdrages den, och tungan kokar mjuk, upptages och skäres i tu efter längden. Emedlertid silas spadet, som uppkokar med litet rifwen kryddlimpa, korinter, fint skurna citronskal, stött kryddpeppar, litet socker och salt, samt par skedblad ättika. Då såsen är lagom tjock, iläggės tungan, som deruti endast uppsjuder, hwarefter den anrättas med sin sås.

Mulsylta.

Den förwälles, skrädes, samt skäres i fina strimlor och kokas i watten med en knippa persilja och en liten purjolök. När köttet är mjukt, upptages det, och soppan silas. Sedan brynes litet smör och mjöl, hwarpå så mycket af den silade soppan tillhälles, som fordras att stufwa syltan; litet sött och surt, jemte stött kryddpeppar och salt iläggės åfwen, och härmed fullkokar den.

Fårstek.

En fårstek lägges i en jerngryta med så mycket watten, att det står wäl på halfwa köttet; deruti lägges sedan en handfull mogna krossade enbär, par qwistar mejram, rödlök, krossad kryddpeppar, några lagerbärsblad och salt, att under läck koka. När nu spadet inkokadt till

till hälften, slås ett godt qwarter ättika deruppå, och då köttet är mört och såsen lagom, upptages det, ett stycke smör lägges då i grytan att jemte något mjöl fräsa, hwarefter köttet åter iläggés, och såsen silas deröfwer. Deruti wändes steken några gånger under bryningen, tills den fått god färg.

Fårbringa med rötter.

Då man will koka soppa på en fårbringa, så kokas köttet icke aldeles färdigt, utan upptages något förut. Undertiden har man skurit moröter, kålrötter, ärtskockor, potäter, eller gröna spritärter och halfkokat dem i watten. Uti denna stufning lägges nu fårbringan, som deruti fullkokar, och då rötterna afredas, tages af det färska fårfettet som blifwit skummadt af fårsoppan, hwilket brynes med något mjöl och spad af rötterna; grön persilja, stött kryddpeppar och salt iläggés åfwen, och härmed kokar köttet och rötterna ännu något litet, hwarefter det anrättas.

På samma sätt förfares äfwen med ett färskt fårlår, på hwilket soppa först blifwit kokadt.

Sylta på Fårhufwud.

Så snart fåren äro slagtade, lägges hufwud och fötter i watten, hwaruti de ligga öfwer natten, upptagas sedan, och ullen afkokas; eller skållas. Derefter klyfwas de, hjernan uttages, och hufwud och fötter ligga åter några timmar i watten. Sedan sättas de på elden i friskt watten, och koka så mycket, att man beqwämligen kan skilja köttet från benen. Detta kött skrå-

des

des nu wäl från körtlar, tungan flås, och ur fötterna borttagas alla groswa ben; hwarefter alltsammans skäres i små stycken; spadet, hwaruti syltan kokat, silas genom en soppsil eller glest linne, och deraf tages så mycket, att det står något mer än öfwer syltan; den sättes dermed på elden, jemte en spansk lök till hwarje fårhufwud, litet krossad kryddpeppar, några färska eller torra citronskal och en god del fint skuren persilja; härmed fullkokar syltan, och då den är mjuk, saltas efter smak. När den aflyftes, ihälles så mycket ättika, som fordras för att göra syltan smaklig; härtill är sådan ättika, hwilken stått på rödbetor, uppblandad med litet syltad lök, eller wingurk-ättika, aldra tjenligast. Nu har man lagom kokade rödbetor, skurne i strimlor eller tärningar, äfwen morötter och potäter, som gifwa både smak och drygsel åt syltan, jemte den på wanligt sätt med smör, peppar och litet hwetmjöl stufwade hjernan, hwilket alltsammans röres till syltan, som slås upp att kallna, och ätes sedan med ättika. På detta sätt blifwer denna sylta mera spissam; ty på ett stekt fårhufwud är föga mat att erhålla. Man kan äfwen koka den med i strimlor skurna rötter, och afreda den med litet smör och mjöl.

På annat sätt.

Härtill nyttjas äfwen hjertslaget, såsom lungan, hjertat och mellangården; njurarna kunna äfwen tagas, ty de göra icke god smak hwarken som stek eller i soppa. Då hufwudet är klufwet, kokas det litet, hwarefter det skrädes

och kokar jemte hjertslaget. Då det är upptaget, afskummas det feta och spadet silas, hwaruti sedan lägges ett halfstop fina korngryn till hufwud och hjertslag efter ett wanligt får; i detta spad koka grynen mera än till hälften, och under tiden hackas allt köttet ganska fint, som till hackkorf. När grynen äro förwällda, blandas de till hackmaten, jemte ett par fint skurna lökar, något mejram, grön persilja, finstött peppar, den stufwade hjernan och salt; skulle det afskummade hjertslags-fettet icke wara tillräckligt, så tages deßutom litet smör; allt detta påspädt med något af spadet, som bör lämnas, kokar nu tillsamman, som en tjock gröt eller korfmat, och waktas noga, att det icke brännes wid, hwarefter det sedan ätes warmt, och hwad som blifwer öfrigt, uppwärmes i stekpannan med smör eller någon annan förwarad fetma. Detta tillredningssätt är ännu spissammare än det förra; ty då man på landet ofta slagtar ett får, så kan af ett hufwud och ett hjertslag just icke någon dryg rätt erhållas; men med tillsats af grynen, blifwer häraf en slags korfmat, som ökar köttämnet. Will man äfwen nyttja lefren, hwilket är det bästa sätt att anwända den, så kan mera gryn tagas.

Köttsallat.

Kall fårstek, eller kallt soppkött, af får, kalf eller oxe, äfwen all slags kall stek, som man kan hafwa öfwer, tages ensam eller sammanblandad, och skäres i tärningar; detta kött uppblandas med kokta rödbetor, moröttor och potäter. Sedan riswes en del kokta potäter helt

helt fina, och sammanröres med söt grädda, om man har, eller litet söt mjölk, så länge, att såsen blifwer simmig; häruti blandas sedan så mycket ättika som fordras för att gifwa lagom smak, jemte lök och stött peppar. Denna sås, som bör wara tillräcklig, hälles öfwer köttet, som deruti omröres, och bör stå några timmar för att wäl indraga såsen, hwarefter det anrättas i en spilkum, eller djupt fat.

Kalfstek i ugn.

Tag ett färskt kalflår, slå öfwer det med kallt watten, och lägg det sedan i en något djup långpanna, hwilken slås mäst full med watten; häruti lägges steken med köttsidan nedåt, samt saltas något, och ställes sedan i en lagom warm ugn. När nu steken blifwer torr ofwanpå, så strykes den med litet smör, och wändes om några gånger; och då den är mjuk, uttages såsen, hwilken fräses upp med litet smör, och hälles öfwer steken, som beströs med en njupa mjöl, och får lagom färg i ugnen, hwarefter den är färdig.

På samma sätt stekes äfwen färsk får- och lamstek.

Att steka Gris.

Grisen skållas skrapas och rengöres ganska wäl, både utan och innan; emedlertid skrapas potäter rå, samt halfkoka, rifwas sedan och krammas wäl sönder, att inga klimpar qwarblifwa; häruti blandas nu en tredjedel mot potäterne, af syltade lingon, färska eller torra stufwade äpplen, eller andra bärslag, några

 ägg,

ägg, och litet smält smör; dessa bårslag kunna äfwen, om man icke har tillgång dertill, umbäras; men då bör salt, stött peppar och grädda i stället tilläggas. Allt detta blandas nu ganska wäl med hwartannat, hwarefter det öses fullt i grisen, som starkt hopsys, och lägges i en långpanna med watten, hwaruti man saltat, och sättes i ugnen; grisen wändes några gånger om i pannan, och skulle steken synas för mager, så uttages den några gånger och bestrykes med litet smör, hwarefter den åter insättes och får en wacker färg.

Med denna fyllning stekes äfwen gås uti ugn; refbensspjäll kunna också fyllas och stekas på alldeles samma sätt.

Att stufwa Gris.

När grisen är rengjord, skäres den i stycken, något smärre än till frikassee. Detta griskött, tillika med en god del rå skrapad potatos, jemte salt, fin skuren rödlök, hackad persilja, litet timjan, stött kryddpeppar och ingefära, lägges i en gryta, hwaruppå slås så mycket watten, att det står något öfwer köttet; ett tätt läck pålägges, och kokkärlet ställes på sagta eld att koka. Köttet och rötterna tåla båda lika lång tid. Skulle icke såsen wara nog simmig, så afredes den, då köttet är färdigt, med litet mjöl.

Att steka Ankor och Gråsänder.

När foglarna blifwit wäl rengjorda, läggas de i gryta, och så mycket watten tillhälles, att det står något öfwer halfwa steken; deruti sal-

saltas efter smak och iläggés litet smör, ett par fint skurna purjo- eller rödlökar, en god del grön persilja, något krossad ingefära och peppar. Sedan lägges ett låck på grytan, hwilket tillsmetas med deg, steken sättes så på elden och kokar i 4 timmar wid sagta eld, då den är färdig.

Att steka Swart-änder.

Dessa foglar erhållas på flera orter, om wåren, i myckenhet; men deras kött, hwilket smakar ganska starkt af tran, är icke särdeles behagligt; denna smak är dock starkast i fettet, hwarföre man funnit följande sätt bäst att förbättra det.

Foglarna plockas ganska wäl, hwarefter allt skinnet på det nogaste afdrages, och de läggas sedan par dagar i surt dricka, ju surare ju häldre; derefter stekas de som wanlig fogelstek i gryta, med smör eller fläsk, lök, salt och peppar.

Några bruka äfwen, sedan fåglarna äro flådda, förwälla dem i godt grönt hö, sedan späcka och steka dem både på spett och i gryta.

Sylta på Swinhufwud.

Till denna sylta bör hwar och en, som will göra den spissammare, om möjligt är, skaffa sig några marker färskt oxkött; ty swinhufwuden äro gerna så feta, att köttet är det minsta de innehålla.

Då ett swinhufwud är wäl skålladt, klyfwes det, och ligger sedan öfwer natten uti kallt watten, hwarefter det sättes på elden att koka, och skummas ganska wäl. Emedlertid tages 6 mar-

marker oxkött till ett wanligt swinhufwud och skäres uti fingers tjocka skifwor, hwilka med en köttklubba tämmeligen wäl klappas. Då hufwudet är så kokadt, att man kan skråda det från benen, rensas det från alla körtlar och skäres i tunna skifwor, tungan flås, och skäres åfwen på långden, eller twärs öfwer, i skifwor. Nu doppas ett tunt kläde i spadet, hwaruti syltan kokat, och utbredes sedan på ett rundt fat; häruti lägges först ett hwarf fläsk, hwaruppå strös fint salt, stött och sammanblandad peppar af båda slagen, något fin ingefära, krossad kummin, lagerbärsblad, hackad rödlök och persilja; deruppå lägges så ett hwarf oxkött, och åter krydder, hwarmed kontinueras till både kött och fläsk äro inlagde; då tillknytes klädet helt hårdt, och lägges i syltspadet, som tillspädes med watten om det icke skulle stå wäl öfwer syltkakan. Den kokar nu under låck en god timma, hwarefter den upptages att kallna; emedlertid spädes syltspadet med något watten och litet ättika, samt saltas efter smak. Så snart det uppkokat, aflyftes det, och hälles i ett kärl att kallna, och då både sylta och spad äro wäl afswalnade, lägges den förra i det senare, och anrättas, skuren i skifwor, med ättika. Salta gurkor och inlagda rödbetor äro ganska goda att äta till denna sylta, som genom oxköttet blifwit mycket tillräckligare. Det feta, som kokat ur både swinhufwudet och syltan, bör efter hwarje kokning noga aftagas, och förwaras till nödigt bruk i hushållet.

Men om man är på landet, där oxkött icke alltid kan hafwas, så bör man först wäl koka

syl-

syltan, och skumma spadet för att få gagn af det feta, och sedan taga hälften af spadet, och ersätta det borttagna med watten. I detta spad lägges krossad swart- och kryddpeppar, 4 á 6 lökar, efter syltans myckenhet, persilja, lagerbärsblad, några nejlickor, om man har, jemte salt. Detta spad sättes sedan på elden att koka; och då kryddorna gifwit smak ifrån sig, tages swinhufwudet, som blifwit wäl rensadt, och beströs på köttsidan med samma kryddor som förut sagt är, jemte brödkummin, och ombindas sedan hårdt med ett tunnt linne och segelgarn, hwarefter det kokar en half timma i spadet, och upptages sedan att kallna. Om nu icke spadet skulle wara så tillräckligt, att det stode öfwer syltan, så utspädes det med något watten, ättika och salt, hwarefter det åter, uppkokadt och afswalnadt, hälles öfwer swinsyltan; i denna sylta medfölja äfwen swinfötterna. Det första borttagna spadet kan sedan nyttjas att derpå koka kål, eller ärter. Skumfettet saltas med litet fint salt, och förwaras till samma bruk som smör.

Några bruka att blott koka syltan första gången i sitt egit spad, med litet lök och kryddor, samt sedan endast lägga den i kokad och afswalnad saltlake; men då blifwer deß smak slapp och obetydlig.

Rätter af Fisk.

Att koka Abborrar.

De fjällas ganska wäl och urtagas warsamt, att gallen icke spränges, och om fisken är lefwan-

wande, sköljes den icke, utan torkas med ett linneklåde; men är den död, då sköljes den ganska wäl; att all slem och stannad blod blifwa borttwättade. I förra fallet nedlägges fisken med tillräcklig grön persilja, grön dill, efter smak, salt, och så mycket smör som man har råd och lägenhet. Slipper man att spara deraf, utan får taga ett godt matskedblad till hwar mark fisk, så behöfwer ingen annan sås göras; på fisken hälles då endast så mycket watten, att det står på hälften; den bör icke heller ligga på hwarannan; läck sättes på kokkärlet, som ställes på jämn eld att flinkt koka. Då fenorna wäl lossna, är fisken kokad, och anrättas sedan med sin egen sås.

Men är man nödsakad att spara smör, så nedlägges den på samma sätt som redan sagdt är, med persilja och dill, samt saltas och kokas med litet watten. När fisken är färdig, tages något af det spadet, hwaruti den kokat, och sättes på elden, med en god del fin hackad persilja; skulle spadet wara för salt, så uppspädes det med litet kokande watten. Då persiljan kokat något häruti, så tages ett stycke smör, hwilket wältras och knådas i litet hwetmjöl, och sedan lägges i persiljespadet; när det kokat en liten stund, så att mjölet gjort såsen simmig, anrättas den till fisken.

Men då fisken icke är lefwande, eller har warit frusen, så rensas och sköljes den ganska wäl, samt sättes på elden i kallt watten, hwilket då bör stå öfwer fisken; under tiden bör man koka upp så stor qvantitet watten, som fordras för att åter slå på fisken. Då fisken nu

i sitt

i sitt första watten uppsjudit, så lyftes den af elden, och spadet afslås; af det andra wattnet påhålles då så mycket, som är nödigt till kokning; i detta spad saltas nu fisken efter smak, och pålägges hwad kryddor man behagar. Sådan fisk är bäst att stufwa med persilja, persiljerötter, ärtskockor och morötter, hwilka förut blifwit litet förwälde, och sedan läggas till fisken, hwilken de meddela sin smak. Mången kan tycka, att denna första förwällning beröfwar fisken sin must; men då walet är emellan osmak, och något mer eller mindre kraft uti fisken, så bör denna lilla mistning föredragas.

Att koka Gädda.

Lefwande gädda urtages, men fjällas icke; skall den kokas hel som krumm, så sättes stjerten fast i munnen med en sticka, och några skårror skäras twärs öfwer ryggen. Då sättes så mycket watten på elden i en kastrull, att det kan stå på halfwa fisken, deruti lägges en bit smör, några swartpepparkorn och salt efter smak. När detta friskt uppkokar, iläggges gäddan med ryggen nedåt, ett läck påsättes, och fisken kokar med full eld. Då fenorna wäl losna, aflyftes kastrullen, och gäddan upptages strax, att den icke får ligga qwar i spadet; den anrättas då med smält smör, slaget öfwer rifwen pepparot, eller en sås af hackad anjovis, i brist deraf holländsk sill, hwilken kokar med tillräckligt smör, litet hwetmjöl, och swag köttsoppa, eller det spad hwaruti fisken kokat.

Skäres gäddan åter i stycken, så förfares dermed ändå på samma sätt. Om man icke

har

har råd att tillreda pepparroten med blott smält smör, så tages derutaf efter lägenhet, hwilket knådas i litet hwetmjöl, och kokar med fiskspadet; då såsen är litet simmig, iröres så mycket rifwen pepparrot man åstundar, hwilken, om man will hafwa såsen stark, icke får koka; men i andra händelsen tål en liten uppsjudning.

Mört och Sarf.

Dessa fiskslag tillredas båda på ett och samma sätt. Sarfwen är ofta stor, hwarföre den efter fjällningen får skäras i 2 à 3 stycken; men mörten är sällan så stor, att den behöfwer styckas. De sättas på elden i kallt watten, med en bit smör, om man will, grön persilja, salt och några krossade kryddpepparkorn. När de äro kokta, tages af detta spad, hwilket uppblandas med litet hwetmjöl, och något mer fin persilja; deruti slås sedan så mycket söt grädda, som fordras att göra såsen smaklig, hwarefter fisken dermed anrättas.

På annat sätt.

Fisken fjällas, och torkas med ett kläde, samt, om den är stor, skäres i stycken, sättes sedan på elden med salt och något persilja. Då nu wattnet wäl uppkokat, afhälles hälften, och ett stycke smör iläggés, jemte så mycket söt grädda, tunn eller tjock, efter råd och lägenhet, som kan ersätta det afhällda wattnet; härtill lägges äfwen en god del fin skuren persilja och gräslök, jemte några fint stötta kryddpepparkorn, litet hwetmjöl eller rifwet bröd, och mera

ra

ra salt, om så fordras; härmed kokar nu fisken på sagta eld, och anrättas med sin sås.

Rudor tillredas alldeles på samma sätt: lökens och persiljans myckenhet bero af hwars och ens smak. Det grannare stufningssätt af rudor, med win, sött och surt, hör till den yppigare kokkonsten.

Braxen och Id.

De fjällas icke; men urtagas warligt, att gallen icke må brista, och skäras sedan i stycken. Sedan sätter man watten på elden i en kastrull, saltar deruti, och ditlägger krossad kryddpeppar, lagerbärsblad, och, den som behagar, några gröna dillqwistar; ett skedblad smör bruka äfwen många tillägga, men det är ett öfwerflöd som wäl kan umbäras. Då fiskspadet kokar, ilägges först hufwuden, hwilka tola att sjuda 5 minuter före fisken; denna ilägges sedan, och kokar friskt under läck, hwarefter den anrättas warm med rifwen pepparot, ättika, söt grädda och socker, hwilket wispas tillsamman, eller ocksä kall, med sitt eget gelee, ättika och pepparrot.

På annat tarfligare sätt.

Den kokas i salt watten, hwaruti lägges par iskurna rödlökar till 4 à 5 marker fisk, hwarefter en sås göres af fin skuren spansk eller rödlök, något smör, fiskspad, hwetmjöl, söt grädda och litet stött swartpeppar. Detta tillredningssätt är ganska smakligt, på en ort, där ättika och kryddor icke alltid äro att tillgå. Mjölk- eller grädd-såser äro ganska goda, där smöret måste sparas, och på landet, där grädd-

dan

dan icke just anses för så dyrbar, både nyttige och smaklige.

Färsk sik kokas alldeles som båda de föregående fiskslagen. Sås till dessa trenne sorter kan äfwen tillredas utan grädda, med smör, fiskspad, hwetmjöl, finhackad lök, litet sirap och ättika; men denna sås passar ändå bäst när dessa fiskslag äro salta.

Att koka Simpor.

Då de äro rätt färska, nedläggas de med smör, litet mjöl, tillräckligt persilja, salt och watten, samt stufwas wid sagta eld, och wäktas att de icke gå sönder.

Lindare.

De kokas som abborrar i salt watten och persilja, samt anrättas med smör- och persiljesås, äfwen som sik eller färsk strömming, kokade med dill, peppar och lagerbärsblad, samt ätas warma och kalla, med ättika och sitt eget spad.

Färsk Strömming.

Detta är en så wanlig fisk, att man wäl icke kan hafwa mycket att säga om dess tillredning; likwäl må detta enkla sätt här finna rum.

Då strömmingen är wäl färsk, nedlägges den i en kastrull hwarftals med tillräckligt grön dill, litet hackad purjo- eller hwit spansk lök, lagerbärsblad, krossad peppar och salt; häruppå slås nu hälften watten och hälften godt starkt dricka, hwilket bör wara sött (ingalunda bäskt), och helt litet ättika; häruti kokar strömmingen un-

under lock på sagta eld, då den tål tämmeligen länge. När den är färdig, slås den upp att kallna, och ätes med ättika och sitt eget spad.

Rimmad Strömming.

Den kokas i watten, och ätes med en sås af litet smör, spad, hwetmjöl, och malen gul senap. Till detta fiskslag, lika som all annan kokad salt fisk, bör alltid några kokade rötter medfölja, såsom rofwor, kålrötter, morötter och potäter, hwilket gör en stor besparing i winterförrådet af fisken. Detta gäller om de flästa salta fisksorter, såsom kabeljo, torsk, gädda, brax, sik, sill och strömming; dertill kunna rötterna antingen blott kokas i salt watten, och jemte fisken ätas med en sås af hälften fiskspad, och hälften söt mjölk, fin lök, litet smör, hwetmjöl, salt och stött peppar, eller ocksä skäras sönder, och stufwas med litet smör, persilja och hwetmjöl. Smaken rättar sig här hos den kloka, efter råd och lägenhet.

Att inlägga Ål.

Denna fisk kan wäl icke anses för hushållsagtig, ty deß dyrhet i städerna gör den till ett bland de kostsammaste fiskslag; men för de landsorter, hwarest den ömnigt erhålles, kan följande anrättningssätt icke wara onyttigt att känna.

Ålen flås och skäres i qwarters långa stycken, samt halfkokar i salt watten, med tillräckligt dill, kroßad peppar och lagerbärsblad, upptages sedan, och lägges en liten stund att något styfna. Emedlertid har man en frisk koleld, och ett hett halster, hwaruppå den halfkokta ålen

len lägges, samt flitigt wändes och tillses att den icke blifwer bränd, utan endast ljusbrun; under tiden har man slagit något ättika i ålspadet och låtit det åter koka, och när det swalnat, nedlägges ålen deruti, hwilken då i smak och oskadlighet har mycket företräde för den wanligen endast kokta ålen.

Att koka Lake.

När laken är flådd och torkad med ett kläde, så skäres den i lagom stycken, och lägges i en wid kastrull, att fisken icke kommer att ligga mycket på hwarannan; härtill lägges något grön persilja, och så mycket kallt watten påhälles, att det står nätt öfwer fisken, som sättes på elden med läck öfwer kokkärlet. När laken är halfkokad, aftages kastrullen, hälften af spadet, eller något mer, allt som man will hafwa såsen lång, afhälles, och så mycket god söt grädda tillslås, att fisken deruti kan stufwas; godt smör, efter råd och lägenhet, lägges äfwen deruti, jemte fin skuren persilja eller gräslök, hwilket beror af smak; salt och litet fint stött kryddpeppar strös äfwen öfwer laken, som härmed fullkokar under läck. Litet fint hwetmjöl eller rifwet bröd kan äfwen tilläggas, jemte murklor, om man behagar.

På samma sätt stufwas äfwen rudor och färska flundror.

Klimpar af Gäddrämm.

Denna rätt kan nästan endast äga rum på landet, där mycket gäddor om wåren wid lektiden erhålles, och man wäder- eller soltorkar

dem,

dem, då denna rätt kan blifwa nyttig, emedan rommen icke just utgör någon särdeles föda. Den tages då ur fisken och sönderröres, hwarefter man måter till ett qwarter romm (litet mer eller mindre är ändå ingalunda så noga), ett halfstop söt mjölk, hwilka båda delar sammanwispas med några ägg, och så mycket hwetmjöl, att det håller till klimpar; har man god råd på lefwer, så förwälles den litet, och skäres sedan i strimlor, samt lägges till klimpdegen; en god del fin gräslök, persilja, om man behagar, stött kryddpeppar och salt, röres äfwen däruti. Då man har tillgång på så mycket rämm, plägar man äfwen gerna hafwa ett stort kok af frånskurna hufwud och ryggben, hwilka kokas och ätas; och det spad, hwaruti dessa gäddhufwuden kokat, bör alltid gömmas att deruti koka rämmpalten. Det spädes då ut till erforderlig myckenhet, samt silas ganska wäl, att hwarken fjäll eller ben må medfölja; hwarefter det i en wid kastrull sättes på elden. När det sjuder, lägges med en sked klimpar af paltmassan uti spadet, hwilka koka warsamt, och sedan anrättas warma med en rörd smörsås. Kalla klyfda och stekta i smör, äro de en ganska god rätt. Denna massa skall wispas och klappas ganska hårdt, hwilken regel gäller om alla tillredningar af mjöl, om de icke skola blifwa tunga. Af det spad, hwaruti dessa klimpar kokat, kan sedan, med tillsatts af något mjölk och hwetmjöl, kokas en fisksoppa, som blifwer ganska god. Om wåren, då mycket småfisk af mört wankar, och man icke kan förnytra den, förwälles eller halfkokas den i salt

wat-

watten, rensas från ryggbenen, och köttet hackas samt uppblandas alldeles på samma sätt som råmmen, och kokar i fiskspadet, hwarefter klimparne spisas både warma, och kalla, uppstekta, och spadet, lika som råmmklimparnes, nyttjas till soppa.

Budding på salt fisk.

Af de flesta fisksorter kunna buddingar tillredas, såsom af gädda, sik och braxen. Fisken fjällas ganska wäl, ryggbenet borttages, och köttet lägges i friskt watten så länge, tills sältan är wäl utdragen; då torkas det med en ren handduk och hackas helt fint, samt bultas och utblandas efter råd och lägenhet med något fett, såsom rå eller stekt njurtalg, fint fläsk eller smör, ägg, grädda eller mjölk, riswet bröd eller hwetmjöl, lök, persilja och stött kryddpeppar. Denna budding kokar sedan i form eller linne, i watten: eller gräddas i form, uti ugn eller spis, med glöd öfwer och under; och är de årstider, då färsk fisk är dyr, en god hjelp i de hushåll, hwarest ombyten i rätter fordras.

Härtill nyttjas smörsåser, äfwen sötsura, efter smak och godtycko.

Lax- och Sill-Budding.

Båda dessa fiskslag rensas från benen och läggas i watten tills sältan är utdragen; då hackas köttet ganska fint, med par röd- eller spanska lökar, och något persilja. Emedlertid har man skalat potatos rå, och halfkokat den i watten, hwarefter den riswes eller stötes till massa; af den kan man taga lika stort mått,

äf-

äfwen något mer än af fisken, och blanda tillsamman, med tillsatts af litet njurtalg, smör, ägg, mjölk eller grädda, ganska litet rifwet bröd, lök, persilja och kryddor efter smak. Denna budding lägges sedan i en form, smord med smör och mjöl, och gräddas gulbrun i ugn, eller med glöd öfwer och under, och ätes med sötsur sås; en rörd smörsås, förbättrad med litet ägg eller grädda, är äfwen tjenlig härtill. Deßa båda buddingar äro sparsamma, ty potäterne göra här mycken tillökning i födämnet, och blanningen med fisken gör rätten äfwen smaklig. Af samma färs kunna ock små bullar gräddas i panna; och äro då ganska goda som en rätt för sig sjelfwe, eller att dermed garnera gröna rätter.

På annat sätt.

Härtill kan äfwen god fet salt strömming nyttjas. Sillen och strömmingen rensas från ryggben och hufwud, samt så mycket små ben borttages, som möjligt är; men laxen skäres endast i tunna skifwor som till skiflax, hwarefter fiskslagen urwattnas. När sillen är lagom, smörjes en sten- eller bläckform med smör och mjöl; ett hwarf fint skuret fläsk eller njurtalg strös i bottnen, och deruppå lägges ett annat af förwällda och i skifwor skurna potäter, sedan åter ett af den urwattnade sillen, hwilken skäres i 4 à 6 stycken; deruppå hälles ett litet skedblad smält smör, något smält fläsk, eller annat fett, fin hackad lök, persilja, stött kryddpeppar och något rifwet bröd; härmed fortfares nu hwarftals med sill, rötter och kryddor, tills formen

är full, då den sättes i ugnen och gräddas, samt ätes, som de föregående, med smör eller sötsur sås. Strömmingen behöfwer icke skäras sönder, om den ej är mycket stor; men laxen skäres i fingers långa skifwor, och nedlägges alldeles på samma sätt som sillen.

Af urwattnadt fläsk, skuret i tunna skifwor eller tärningar, och på samma sätt inlagdt, erhålles äfwen en icke osmaklig rätt.

Budding af Kabeljo.

Af kabeljo och Bergen-torsk, hwilken är grof, kan äfwen en god budding tillredas. Till denna rätt wattnas fisken först, sättes sedan på elden i friskt watten, med par purjolökar, litet persilja och krossad peppar. Då den är kokad, upptages den, alla ben bortrensas ganska noga, hwarefter köttet hackas fint och uppblandas med ägg, grädda, smör, rifwet bröd och kryddor, efter smak och lägenhet, samt kokas åter i form eller linne uti watten, och ätes med smör och senapssås, eller blott en smörsås med ägg och grädda. Gräddad i ugn, anrättas den hälst med sötsur sås.

Stufwad Kabeljo.

När den först är kokad i watten, pläckas den i små stycken, och alla ben borttagas. Sedan smältes ett stycke smör i en kastrull, men brynes ingalunda; i detta smör wispas godt hwetmjöl, hwarefter så mycket söt mjölk tillslås, som behöfwes att stufwa fisken; i denna sås läggas, om man behagar, förwällda i skifwor eller små stycken skurne potäter, eller morröt-

rötter, hackad persilja, jemte gräslök, om man tål den, och fint stött krydd- och swartpeppar. Häruti lägges sedan den rensade fisken, hwilken färdigstufwas i såsen.

På samma sätt kan man stufwa lutfisk, men då koka rötterna först alldeles färdiga i mjölksåsen, hwaruti den rensade lutfisken sedan lägges, som på elden icke bör blifwa mer än het; ty annars kan den smälta sönder.

Att stufwa gröna ärter eller moröter med litet smör, mjölk och persilja, och sedan lägga deruti kokade och i små stycken plockade torra gäddor, flundror eller lutfisk, och låta dem deruti stufwas, är ett ganska godt sätt att förlänga fiskförrådet, och ändå erhålla en ganska smaklig rätt.

Att inlägga salt Fisk.

Flera salta fiskslag, såsom lax, ål, braxen och sik, kunna alla urwattnas, och sedan kokas aldeles som färska, med något smör, lagerbärsblad, dill, krydd- och swartpeppar, samt till ombyte i matordningen spisas kalla med ättika.

All salt fisk bör i ett tarfligt hushåll utspisas med rotfrukter, såsom potäter, moröter och kålrötter; i synnerhet på landet, där salta fisken, då den skall köpas från staden, alltid är mycket dyrare än landets egna produkter.

Att steka Fisk.

Som smöret, hwarmed fisk skall stekas, är en kostbar artikel, så gör man wäl, om, då färskt kött kokas, allt det feta på det nogaste afskummas och förwaras till detta bruk; så myc-

ket mer, som fisk, stekt i detta fett, blifwer nästan smakligare än i smör. Ett sätt att bespara smöret, är äfwen, att, då man rensat och skorrat fisken, den må wara gädda, abborre, mört eller strömming, lägga den på ett högt halster öfwer frisk glöd, och wända den några gånger, hwaraf den starkaste wätskan bortdunstar; sedan wältras fisken i smör, rifwet bröd och persilja, samt stekes som wanligt, och fordrar då mycket mindre smör än annars.

Salt fisk, såsom lax, sill och ål, wattnas och stekes i smör, och kan sedan inläggas med lagerbärsblad, dill, krydd- och swartpeppar, samt ättika, och förwaras till framtida bruk.

Salt gädda och braxen fjällas och urwattnas ganska wäl, skäras i 3 fingers breda stycken, hwilka torkas med en ren handduk, wältras sedan i rifwet bröd, fin persilja, och litet stött kryddpeppar; hwarefter de stekas gulbruna i smör, och ätas med eller utan sås.

På landet, där man får fisken straxt ur wattnet, har man ett enkelt sätt att steka den. Fisken rensas, den må wara små gäddor, wår-mört, strömming, eller ål, hälst deßa fyra sorter, och skorras samt rimsaltas, hwarmed den står ett dygn. Sedan eldas ugnen; och då den är tämmeligen warm, nästan som till bröd, sopas den wäl ren, hwarefter unga björkqwistar, utan löf, glest bredas öfwer ugnsårilen, och på deßa qwistar lägges fisken, som först blifwit torkad med en ren handduk; hwarefter ugnsluckan igensättes, och fisken stekes, samt efterses att den blifwer lagom. Några bruka halm till underlag, och ankommer detta på godtycko. Denna fisk är, då den blifwit

wit

wit lagom rimsaltad, ganska god och smaklig. Ålen behöfwer wid detta stekningssätt icke flås, utan endast wäl skuras, sköljas och skorras.

Att steka Lax-rygg och Sill.

Lax-ryggen hugges i lagom stycken och lägges att wäl urwattnas, hwarefter den upptages och ligger öfwer natten på ett bräde, att wattnet må afrinna; och då sillen är wattenlagd, trädes den genom hufwudet med en smal sticka, och upphänges att skinntorka; sedan lägges den på ett halster med frisk glöd under, och stekes. Laxen beströs med hwetmjöl och stekes på samma sätt, samt ätes sedan med ättická eller sötsur sås. Will man smälta litet smör, och med en fjeder stryka på laxen och sillen under stekningen, så blifwa deßa fiskslag deraf ännu bättre. Att skära upp sillen i ryggen, och stoppa rödlöksskifwor i bukkaviteten, brukas äfwen af dem som älska löksmak. Att sedan sillen är wattnad, borttaga ryggbenet, doppa hwarje sillhalfwa i litet grädda, eller sönderklappade ägg, wältra den i rifwet bröd, stött kryddpeppar, fin skuren rödlök och persilja, samt steka den i panna med smör, och sedan anrätta den med sötsur sås, är äfwen en ganska god rätt.

Stekt Strömming i ugn.

Färsk strömming rensas och ryggbenet uttages, samt hufwudet afskäres, och om strömmingen har god mjölke, så skiljes den för sig sjelf och förwaras. Sedan smörjes en djup stekpanna, eller kakform, ganska wäl med smör

och

och mjöl, samt beströs med grofstötta hårda hwetskorpor. Deruppå lägges ett hwarf af den färska fläkta strömmingen, med skinnsidan nedåt; deröfwer strös fint salt, stött kryddpeppar, rifwet bröd, hackad grön persilja, dill och fin skuren lök, jemte litet smör; så åter ett hwarf strömming, med grönt och kryddor, tills formen är full, hwilken ej bör hysa mer än 4 hwarf strömming. Sedan sättes den i en warm ugn att stekas, och ätes warm med en sötsur sås, eller kall med ättika.

Att stufwa Strömmings-mjölke.

Strömmings-mjölken rensas wäl; så sättes litet watten på elden med salt, och då det sjuder, iläggges mjölken; men den får icke koka mera, än att den litet stelnar; upptages då och röres sönder med en sked, att den blifwer hel smidig. Sedan sättes ett stycke smör, knådadt i litet hwetmjöl, på elden; och då det börjar smälta, men ingalunda brynas, så iröres mjölken, som härmed stufwas; litet fint salt och kryddpeppar ilägges åfwen; och då den är kokad, anrättas den på råstadt hwetbröd, eller som kalfhjerna. När man om wårtiden köper en hwal mjölkfull stor färsk strömming, så kan man af den annars bortkastade mjölken, erhålla en för några personer ganska tillräcklig och god rätt.

Fisksåser.

Den wanligaste till färsk fisk är smör och persilja; men där behofwet fordrar inskränkning, kan den på följande sätt tillredas: Man tager

ger ett eller par skedblad smör, efter råd och lägenhet, wältrar det tillräckligen i hwetmjöl, och sätter det i något af det färska fiskspadet på elden att smälta; då det börjar sjuda, iläggges tillräckligt fin hackad persilja, eller gräslök, som dermed kokar. När det gröna gifwit smak, tillhälles så mycket söt mjölk eller grädda, om man har, som fordras att göra såsen tillräcklig; salt och litet stött kryddpeppar lägges äfwen uti, och dermed kokar den färdig.

På annat sätt.

Ett ännu tarfligare och på landet brukligt sätt att tillreda sås både till färsk fisk, äfwensom till salt strömming och lutfisk, sker sålunda: Grön persilja, grof kål eller gräslök, fin skuren, tages antingen hwar sort för sig eller hopblandade (löken brukas dock wanligare, emedan den sätter starkare smak på såsen), och kokas i litet färskt fiskspad, eller, om såsen skall wara till lutfisk, i watten. Då löken gifwit tillräcklig smak, wispas litet hwetmjöl i så mycket god mustig söt mjölk, som man will hafwa sås, och denna afredning slås till den sjudande löken; häruti lägges äfwen stött swartpeppar och tillräckligt salt, hwarmed såsen fullkokar. Detta är den wanligaste fisksås hos allmogen; och när den är kokad af god söt mjölk eller grädda, och icke för knappt tilltagen, så är den rätt matnyttig. Will man än mer förbättra den, så lägges ett skedblad smör att smälta i den heta såsen, då den lyftes af elden.

I alla de såser, hwarest smör måste sparas, bör mjölken ersätta detsamma, emedan det lilla smör-

smörämne mjölken hyser, ändå till någon del fyller det förras ställe.

Sötsur Sås till stekt fisk.

Har man torr frukt eller bär, såsom krusbär och körsbär, så kokas den eller de i watten, och silas från skal och kärnar; då tages litet smör, hwilket brännes något, och deruti röres mjöl eller rifwet bröd, hwarefter bärsåsen tillhälles; skulle den wara för sur, så uppblandas den med kokadt watten; litet sirap eller socker tillägges, och då såsen är simmig, gifwes den till fisken.

Men har man icke frukt eller bär, så tages härtill ättická, socker eller sirap.

Gröna Rätter.

Hwitkålshufwud i ugn.

En form eller gryta, paßad efter kålhufwudets storlek, smörjes med smör och mjöl, hwarefter ett tätt kålhufwud lägges deruti, och sättes i en warm ugn att stekas; det omses, och om öfwer- och underwärman ej skulle wara lika, så wändes det eller hjelpes med ett läck, och något glöd deräfwanpå. Litet smält smör hälles öfwer det en eller par gånger, och när det är wäl genomstekt, anrättas det med en rörd smörsås, och spisas till salt kött.

Stufwad Hwitkål.

Hwitkålshufwudet sättes på elden helt eller i klyftor, med litet watten, salt och en bit smör.

När det är halfkokadt, upptages det och läggges på ett stort durkslag, att allt wattnet må afrinna, hwarefter kålen hackas eller skäres som grof hyflad surkål. Då lägges ett stycke smör, knådadt i mjöl, uti en kastrull, och då det börjar smälta, hälles hälften söt mjölk, och hälften af kålspadet i smöret, hwilken afredning kokar med kryddpeppar och salt. När det är som en wälling, iläggges den hackade kålen, som häruti fullkokar, och bör, då den är färdig, wara som ett rofmos. Denna kål spisas med salt kött, stekt fläsk, eller hwad kött som behagas.

Lyckt Kålhufwud.

Ett godt tätt kålhufwud lägges i en tråkaße, och lagom stor gryta, med ett godt stycke smör, och icke mycket watten, samt sättes på elden med tätt läck; då det kokar något, saltas det efter smak, och wändes så, att det blifwer mjukt. När det är färdigt, stjelpes det ur sin kaße på durkslag, att wattnet wäl må afrinna; då göres härtill en sås, af smör, kålspadet, mjölk, hwetmjöl, salt och litet sött, och gifwes med kålen, hwilken tjenar som birätt till färskt eller salt kött.

Stufwad Hwitkål med Fläsk.

Kålen förwälles eller halfkokas, som förut sagdt är, i kort salt watten, hwarefter den upptages och hackas. Då sättes ett stycke smör på elden i en kastrull, och dertill slås litet af kålspadet, så att icke smöret må brynas; när det är smält, iwispas så mycket hwetmjöl, att såsen kan blifwa simmig; mera kålspad tillhälles,

les, och något stött kryddpeppar ilägges, jemte den hackade kålen, som på sakta eld häruti fullkokar. När den är färdig, skäres något rökt skinka, både med fett och magert, i tärningar (annat kallt kött kan äfwen tillblandas); detta brynes något i stekpanna, hwarefter det slås i den kokande skålen, och får ännu en uppsjudning, då rätten är färdig. På detta sätt kan man använda det skäsk, som ofta blifwer öfrigt af rökt skinka, då den är mycket fet, hwilket, uppblandadt med kall stek, färskt soppkött, eller andra öfwerlefwor, gör denna kålstufning rätt ätlig.

Att stufwa Kålrötter.

De skäras i stora tärningar, eller något grösre än till sylta; derjemte rifwes en eller twå kålrötter, hwilka först läggas i kokkärlet, som bör wara af jern. Då dessa rifna rötter börja safta sig, iläggas äfwen de andra, och lock sättes på, hwarefter de med en god del fin skuren persilja koka mjuka. När de äro wäst färdiga, wältras ett stycke smör i hwetemjöl, och deraf lägges här och där några tunna skifwor till rötterna, som nu koka färdiga med litet stött ingefära och salt, samt spisas sedan med kött, sill, lax, eller hwad birätt man behagar.

Kålrötter med Mjölk.

Rötterna skäras i klyftor och koka mjuka, i så litet watten som möjligt är, hwarefter de stötas sönder med en trästubba, att massan blifwer alldeles smidig; sedan smältes något smör,

och

och då det börjar fräsa, iröres hwetmjöl, och söt mjölk tillhälles, som uppsjuder; häruti lägges sedan den stötta rotmaßan, jemte litet salt och swartpeppar. Allt detta kokar nu tillsamman något litet, hwarefter det är färdigt. På samma sätt förfares äfwen med rofwor, moröttter och potäter.

Rötter i ugn.

Kålrötter, rofwor eller moröttter, hälst de sista, skäras i icke mycket tjocka skifwor; en del af deßa rötter rifwas äfwen rå. Nu smörjes en jernkastrull med smör och mjöl, hwarefter något af de rifna rötterna lägges i bottnen, och deruppå strös litet hwetmjöl, hackad persilja, stött kryddpeppar och salt, så ett hwarf af rotskifworna, deruppå några små bitar smör, åter af den rifna maßan, med deß mellanlag, hwarmed fortfares tills kastrullen är full, då den sättes i ugnen, och tillses när stufningen är färdig, hwilken då utan någon särdeles kostnad plägar wara ganska smaklig. Den ätes då som birått, till hwad köttmat man behagar: stekt fisk, uppblandadt kött, sill, lax eller andra små brynta bullar, kunna äfwen wara tjenliga till denna rotbudding.

Rötter med Köttspad.

Kålrötter, rofwor och moröttter skalas; men potäter skrapas; hwarefter de twå förra slagen skäras i klyftor, men de sednare lemnas hela; sedan läggas de i samma köttspad, hwaruti salt kött kokar, och spisas med köttet. Är köttspadet för salt, att deruti koka rötterna, så koka

ka de med litet watten lyckt för sig sjelfwa, och öfweröses sedan med det warma köttspadet, eller ligga en liten stund deruti, då de få en lagom sälta.

Täpp=Rofwor.

Härtill tagas de aldraminsta rofwor: ocksä nyttjas denna rätt mest om hösten, då man upptager rofworna från åkern, och lätt kan erhålla de minsta. De pläckas då ut, putsas rena, och twättas ganska wäl i flera watten, men få ingalunda skalas. Sedan rifwer man några stora rofwor, hwilkas rifna maßa lägges på bottnen i en jerngryta, och de små rofworna deruppå, beströdda med litet fint salt. Derefter lägges läck på grytan, kanten tillsmetas med deg, och så sättes kokkärlet på god koleld, att långsamt koka. Efter 3 timmar pläga rofworna wara färdiga, som då äro ganska smakliga.

Potäter stufwade med Köttspad.

De skrapas rå, och sköljas i kallt watten, hwarefter de sättas på elden att halfkoka: äro de stora, så skäras de i grofwa skifwor, eller lagom stora stycken. När de äro wäl förwällda, brynes litet smör, eller skumfett, i en panna. Helt litet mjöl, eller ocksä sönderkramad kokad potatos, röres deruti, hwaruppå salt köttspad, utspädt med watten till lagom sälta, dithälles; tillräcklig hackad persilja och stött kryddpeppar eller ingefära iläggés åfwen, och, då denna sås sjuder, de förwällda rötterna, som deruti koka färdiga, men waktas noga, att de icke

ke koka sönder, ty det gör denna rätt mycket obehaglig för ögat.

Potäter med Mjölk.

De skrapas rå, sköljas wäl, och skäras i lagom stora stycken. Det är en regel wid deßa rötters tillredning, att icke blanda stora och små tillsammans i en kokning, utan alltid skilja dem åt, och då man nyttjar den stora sorten, skära den i lika skifwor eller stycken, och förbruka de små hela, emedan de aldrig koka jämt, utan hälften går till mos, och hälften blifwer halfkokad. När nu rötterna äro rena, slås så mycket söt mjölk öfwer dem, att de wäl skylas; och då de äro halfkokade, tages litet smör, hwilket smältes i en panna, litet potatosmaßa röres deruti, hwarefter något af den mjölken, i hwilken rötterna koka, tillhälles; litet stött kryddpeppar, salt och tillräckligt fin skuren persilja iläggés äfwen; och då afredningen sjuder, hälles den till rötterna, som dermed fullkoka. Har man icke lägenhet till så mycket mjölk, att man ifrån början kan koka potäterna deruti, så förwällas eller halfkoka de i watten, hwarefter det afhälles, och så mycket mjölk tillslås, som behöfwes för att stufwa dem.

På samma sätt tillredes mos af dem; men då sönderstötas rötterna alldeles, och koka sedan med salt köttspad eller söt mjölk. Will man i sednare händelsen göra detta mos ännu smakligare, så tages litet söt grädda härtill; och då det lyftes af elden, röres några wispade äggulor, efter råd och lägenhet, i det kokheta moset.

Att, sedan moset är färdigt, ösa det i ett starkt

starkt porselins- eller stenkärl, lägga några tunna smörskifwor deröfwer, och beströ det med fint rifwet bröd, samt låta det gulbrynas i ugnen, gör detta mos till en ganska god rätt; något socker och kanel förbättrar det ännu mera. Men deßa tillredningar kunna icke komma under namn af tarfliga anrättningar.

Kokade med färsk köttsoppa, på alldeles samma sätt som det salta köttspadet, och wid aflyftningen afredde med några ägg-gulor, utgöra de en rätt, hwilken med heder kan framsättas på hwilket bord som helst.

Potatos-budding med Fläsk.

Rötterna skalas rå, skäras i skifwor och förwällas något, hwarefter de upptagas och läggas på ett stendurkslag eller ren handduk. Då smörjes en form med smör och mjöl, och beströs med groft stötta skorpor; sedan lägges deruti ett par hwarf af de förwällda rötterna, som beströs med hackad röd- eller spansk lök, skuren persilja, litet sammanblandad swart- och kryddpeppar; häröfwer lägges nu ett hwarf lagom urwattnadt fläsk, eller rökt skinka, skuren i skifwor, eller grofwa tärningar; något annat kallt kött, såsom stek och dylikt, kan äfwen häribland nyttjas, och dermed fortfares tills formen är full, som då sättes i en warm ugn, eller med eld öfwer och under att gräddas färdig.

Potatos-budding med Lax.

Stora potäter skrapas rå, och förwällas, hwarefter de rifwas, och uppblandas sedan med grädda eller mjölk, ägg, smör, litet fin lök,

per-

persilja, stött kryddpeppar och rifwet bröd, att smeten blifwer som till en stadig budding. Då smörjes en stenform eller djup stekpanna med smör och mjöl, samt beströs med något groft stött hwetskorpa; deruppå lägges ett hwarf af urwattnade laxskifwor, hwaröfwer öses af budding-smeten till ett halft fingers högd; så åter ett hwarf lax och budding-massa, hwarmed fortfares tills formen är full, då massan utgör sista hwarfwet; deröfwer strös sedan något rifwet bröd, och formen sättes i en warm ugn att gräddas; hwarefter den gifwes på bordet. Med wattnad sill, ur hwilken ryggbenet är taget, och sillen sedan skuren i fyra delar, förfares alldeles på samma sätt.

Att skära färskt oxkött i skifwor, något bulta eller hacka det, wältra hwar skifwa i litet fint salt, stött kryddpeppar, rifwet bröd, lök och persilja, samt sedan på föregående sätt inlägga dem med potatos-massa, utgör äfwen en god rätt, hwarwid man, med tillhjelp af rot-massan, werkeligen kan bespara färska köttet.

På annat sätt.

Stora potäter skalas, som i näst föregående sagt är, förwällas och rifwas. Emedlertid har man wattnat sill, eller lax, något, (likwäl icke för mycket); den torkas med ett kläde, hwarefter alla ben noga borttagas, och köttet hackas sedan helt fint. Då tages i mått en tredjedel af den hackade laxen, eller sillen, mot twå delar af de rifna potäterna, hwilket wäl röres tillsammans, och uppblandas sedan med söt mjölk, grädda, eller buljong, allt efter råd och lägenhet,

het, smör, ägg, rifwet bröd, hackad lök, persilja och kryddpeppar, hwilket alltsamman med en liten träslef, ganska wäl arbetas, att massan blifwer smidig. Då har man en stenform, smord med smör och mjöl, samt strödd med groft stötta hwetskorpor; buddingen öses deruti, sättes i en ugn att gräddas, och anrättas sedan med sötsur sås.

Af färskt hackadt kött, alldeles på samma sätt uppblandadt, tillredes äfwen en smaklig budding, hwilken sedan anrättas med hwit, eller brun sötsur sås. I sednare händelsen brynes smöret ganska härdt, och såsen kokas med någon mörk bärsaft eller ättickа: i brist deraf, brun sirap; men i förra fallet smältes endast smöret, och såsen afredes med några ägg-gulor, då den behåller en blek färg.

Potatos-mos med Köttspad.

Rötterna skrapas rå, och om man har något salt köttspad, så uppblandas det med watten till lagom sälta, samt slås på rötterna, men icke mera, än att det knappt skyler dem; läck påägges, och härmed fullkoka de. Denna massa rifwes sedan ganska wäl, att den blifwer smidig, hwarefter litet lök, persilja, ingefära eller peppar tillägges efter smak, hwarmed det något kokar, och är sedan en rätt, hwarmed salt kokt strömming, sill, kokad, spicken, eller stekt, äfwen hwad salt fisk eller kött man behagar, med mycken nytta kan utspisas.

Kokadt med söt mjölk, i stället för köttspad, och helt litet smör och peppar tillagt, sedan rötterna äro sönderrörde, blifwer detta mos äfwen ganska nyttigt på ett tarfligt bord. Po-

Potatosmos med Fläsk.

Rötterna skrapas rå, och kokas som de föregående, i så litet watten som möjligt är, hwarefter de röras sönder. Då har man något fet rökt skinka, eller annat salt fläsk, hwaraf det feta ofta bortskrädes: (sådant fett bör aldrig förfaras, utan då man samlat något deraf, på ett eller annat sätt begagnas); detta fläsk skäres i fina tärningar, och lägges, jemte lök efter smak, skuren helt små, att i en stekpanna brynas. När det är gulbrunt, slås det, jemte en god del hackad persilja, litet ingefära och peppar, i potatosmoset, hwilket dermed ännu en stund kokar, och gifwes sedan, som de föregående, till utspisning af salt fisk eller kött.

Wißerligen göra blotta rötterna, kokade i watten, samma nytta till utspisning af salt-waror; men en liten förändring eller förädling af födoämnen är både nöjsam och tillåtlig, då den kan förenas med sparsamheten. Om man på landet, der ägg just icke alltid äro så dyra, will tillåta sig det lilla öfwerflöd, att röra några ägg-gulor i moset då det lyftes af elden, så belönar smaken rikeligen denna obetydliga frikostighet.

Potatos-budding med Grädda.

Denna budding kan wäl icke räknas bland de tarfliga; men för en landthushållerska är denna rätts kostnad föga betydande, och må derföre wäl här finna sitt rum.

Rötterna skrapas rå, och förwällas i söt mjölk, hwarefter de upptagas och rifwas, eller stö-

stötas ganska fina. Då tages till ett halft stop af denna maßa, ett halft qwarter smält färskt smör, hwilket med en träsked arbetas till rötterna, att maßan blifwer ganska smidig; 10 ägg-gulor, med 4 hwitor röres äfwen häruti, helt litet rifwet hwetbröd, och så mycket söt grädda, som fordras att gifwa buddingen lagom stadga: bäst är, att i en munkpanna göra ett litet försök; ty det beror så ofta af rötternas egenskap; nu tillägges äfwen socker och stött kanel efter smak, jemte gult citronskal. Då maßan är färdigarbetad, röres de 6 återstående ägghwitorna, hwilka äro wispade till skum, deruti, och maßan slås i en smord form, och gräddas i ugnen, samt anrättas med en sås, kokad af söt grädda, socker, kanel, citronskal och ägg-gulor. Af denna maßa kan äfwen munkar eller små plättar bakas.

Kräm af Potäter.

De skalas rå, och förwällas i söt mjölk, hwarefter de rifwas eller stötas ganska fina, och sättas sedan på elden, med söt grädda, gula citronskal, hel kanel och socker, och bör det wara så mycket grädda, att när krämen är kokad, den är såsom en tjock wälling. Då silas den genom ett fint durkslag, att inga små klimpar må medfölja, hwarefter den åter sättes på elden, och då den sjuder, aflyftes den, och så många ägg-gulor iröres, som fordras att gifwa den behörig tjocknad. Den slås då upp att kallna, och garneras sedan med snömos, eller hwad syltade bär man behagar, och ätes med söt grädda, eller bärsaft.

Potatos-palt eller klimpar.

Rötterna skrapas rå, och förwällas i watten, hwarefter de stötas ganska wäl, och arbetas med litet smör, fläsk- eller köttflått, som alltsammans bör wara smält, ganska wäl, så att det blifwer smidigt, härtill läggas några ägg efter råd och lägenhet: likwäl är ägghwita härtill nästan tjenligast, ty den gifwer klimparna fasthet, hwilket är ganska erforderligt, emedan denna maßa är något swår att låta binda sig, hwarföre den mycket wäl bör arbetas. När äggen eller hwitorna äro irörda, tillhålles så mycket söt mjölk, som man will hafwa klimpar, och deruti arbetas sedan så mycket hwetmjöl, eller finsiktadt kornmjöl, att klimpdegen håller tillsamman, (hwilket med en liten klimp lätt proberas), grön persilja, litet gräslök, om man behagar, salt och kryddpeppar ikläggas äfwen; och då allt detta är wäl hoprördt och med en träslef klappadt, så har man i en wid kastrull kokande watten, och då det häftigt sjuder, tages med en liten slef klimpar, hwilka läggas att koka i det sjudande wattnet, och då man sticker i dem med en korfsticka, och den icke degas, så äro de färdiga; de ätas sedan warma med litet smält smör, salt köttflått, eller en sås, sådan som till fisk. Äfwen kallnade, och sedan uppstekte i något fett, äro de, med litet mer eller mindre frikostighet tillredde, en god och sparsam ombytesrätt i hushållet.

Uppblandad med godt smör, mera ägg, riswet bröd, eller fint hwetmjöl, litet socker och muskott, är denna maßa ganska god till klim-

par i alla slags köttsoppor, såsom af kalf, lam och höns; äfwen i oxkött-soppa.

Potatos-afredning till Köttsoppa.

Till 3 stop eller 1 kanna soppa, tages 1 godt qwarter förwälld, rifwen eller stött potatos-maßa; den uppblandas och arbetas ganska wäl, med litet smält smör, eller färskt soppfett, (är soppan på salt kött, kan det äfwen wara salt köttfett), några skedblad söt grädda, och par ägg-gulor. När allt detta är wäl sönderrördt, att inga klimpar återstå, hälles litet i sender af den kokande soppan på afredningen, hwilken sedan wispas i kokkärlet, och får der under wispning en liten sjudning. Om man finner wispningen beswärlig, kan man endast röra potäterna med smör och grädda, samt wispa äggen uti, då soppan lyftes af elden; ty då den kokar med äggen, så will den gerna skära sig. När man nyttjar denna afredning, så förstår det sig, att man icke behöfwer gryn i soppan, och man tager då mer eller mindre potatos-maßa, i den mon man önskar soppan tjock eller tunn; denna maßa gör wid detta tillfälle godt gagn, ty den företräder både grynen och hwetmjölet.

Potatos i Äggröra.

Af rifna potäter tages ett skedblad till hwart ägg, och ett och ett halft skedblad god söt oskummad mjölk, hwilket wispas tillsamman med fin skuren persilja, litet gräslök och salt. Sedan sättes en liten jernkastrull på elden, med smör, och då det är wäl smält och börjar wilja

ja fräsa, slås äggmaßan uti, och upptages så fort den stelnar, med en hålsked, att det tunna må kunna afrinna; härmed fortfares tills alltsammans stannat, då äggröran anrättas.

Att skära det feta af rökt skinka i stora tärningar, (det skadar icke att något kött medföljer), låta det i stället för smör fräsa i kastrullen, och sedan slå äggrör-maßan deröfwer, och, som sagt är, upptaga fläsket med äggröran tillsammans, och sedan anrätta den ensam, eller med rostadt bröd under, är äfwen en spissam och smaklig rätt.

Potatos-sallat.

Den skalas rå och skäres i tärningar, samt lägges, med litet smör och fint salt, i en jernkastrull med läck, att wid sakta eld brynas; hwarefter den upptages och kallnar. Sedan tager man hwad kött eller stek man kan hafwa, hwilket äfwen skäres i tärningar, jemte något rödbeta och saltgurka. Under tiden har man kokat så många ägg, att åtminstone ett bör swara mot hwar portion sallat: icke gerna mindre, (de böra ej wara alldeles stenhårda, men ändå wäl låta skala sig, utan att gå sönder); de kastas i kallt watten, och ligga där tills de wäl swalnat, då de skalas och skäras på längden i 4 eller 6 delar, samt läggas på rostade hwetbrödsskifwor, hwilka äro doppade i en blandning af lika mycket tjock grädda och ättika; deröfwer bredes sedan det skurna köttet och potäterna, som äro sammanblandade, jemte rödbetorna och gurkorna. Sedan tages kokad och stött potatos, som är hel

smi-

smidig, den uppblandas med den blandning af ättika och grädda, hwaruti brödet doppades, och bör denna sås wara ganska ömnig och tjock som en wälling; i den lägges litet stött swartpeppar och fin malen engelsk senap, efter smak, (annan god senap går äfwen ann), och denna sås slås sedan öfwer sallaten, som dermed står några timmar; hwarefter den wid anrättningen tätt garneras med fina gröna persiljeqwistar.

Denna tjocka sås af potäter, med tillsatts af hårdkokta ägg, om man har tillfälle därtill, är äfwen ganska god wid alla salläter, såsom af salt sill, lax och strömming, äfwen af kallt kött, blandadt med grön skuren hufwud-sallat: och göra här potäterna, uppblandade med gräddan, fullt gagn för bomoljan, som i ett tarfligt hushåll är en ganska dyr artikel.

I alla sådana salläter, af lax, sill och strömming, äro kokade och i tärningar skurne potäter, till lika stor portion som fisken, en högst nödig tillsatts, och de öfriga bisakerne, såsom rödbetor, lök, äpplen, gurkor, hårdkokta ägg, m. m. endast granläter för ögat, och läckerheter för gommen, af hwilka man endast efter råd och lägenhet betjenar sig.

Pankakor och Munkar af Potäter.

Potäterne kokas och rifwas eller stötas, samt uppblandas med söt mjölk, mer eller mindre ägg, efter råd och lägenhet, salt, litet smör, samt något rifwet bröd eller hwetmjöl; ty utom det wilja de icke gerna hålla tillhopa. Denna massa, eller smet, arbetas med en sked ganska wäl, att den blifwer seg, hwarefter den läg-

lägges i plättar bredewid hwarandra i en stekpanna, med smör att gräddas; man kan icke gerna göra dem som tunna pannkakor; ty de kunna icke hålla tillhopa så stora, om man icke will röra alltför mycket mjöl uti degen, då pannkakorna åter blifwa för hårda; men uti plättar, riktigt gräddade, äro de ganska goda. Af samma smet kunna äfwen munkar tillredas; men man bör icke göra dem för stora; ty då blifwa de gerna tunga. Wid munkdegen, är det högst nödwändigt att starkt arbeta den, och sist iröra ägghwitorne af de ägg-gulor, hwilka man slagit i smeten: förstås, att de böra wara wispade till skumm.

Brynt Potatos.

Hel små potäter skalas rå, och torkas med ett kläde, samt läggas med smör i en jernkastrull under läck, att wid jämn eld genomstekas och gulbrynas; de omskakas flitigt, och tillses att de blifwa jämna; litet socker och salt strös under bryningen öfwer dem, och då de äro färdiga, anrättas de till hwarjehanda kötträtter. Det brukas äfwen att slå några skedblad brun sirap i smöret, som bryner dem, hwilket hastigare gifwer potäterna en wacker gulbrun färg.

På annat sätt.

Stor potatos förwälles wäl, och skäres i något tjocka skifwor, samt lägges i en jernkastrull med smör, kött- eller fläskfett, att brynas; häruppå strös äfwen en god del skuren persilja, hackad lök, salt och något kryddpeppar; läck

lägges på kastrullen; den ställes på koleld, och derwid brynas rötterna; kastrullen skakas ofta, och tillses att bryningen sker jemnt. De ätas sedan som birätt till något kött, eller som rätt för sig sjelfwe, med spicken sill, eller någon annan salt fisk.

Att stufwa Spenat.

Den pläckas ren ifrån frön och stjelkar, sköljes och förwälles, samt kramas ganska wäl, att wattnet icke medföljer; hackas sedan, med litet hwetmjöl, någorlunda fin. Sedan lägges något smör i en kastrull, och då det börjar fräsa, iröres hwetmjöl, hwarefter så mycket söt mjölk tillhälles, som kan behöfwas; härmed kokar nu mjölken, att afredningen blifwer som en wälling, sedan röres den hackade spenaten deruti, litet fint stött muskott, eller, i brist deraf, kryddpeppar, något salt och socker. När den är färdig, anrättas den med förlorade eller i klyftor skurna hårdkokade ägg. Spenat stufwas äfwen utan mjölk; men då fordrar den mycket färskt smör, socker, fina kryddor och ägg. I alla de gröna rätter, hwarest smöret måste sparas, gör mjölken i deß ställe god tjenst.

Blad af hwit- och rödbetor, wäl rensade från alla stjelkar och trådar, starkt förwällde, fint hackade, och stufwade på samma sätt, utgöra en lika så god rätt som spenaten.

Att stufwa Artskidor.

De rensas wäl från alla trådar, och sättas på elden i kallt watten, likwäl icke mera än att

att det knappt står öfwer dem. När de äro wäl förwällde, slås de genom ett durkslag; ett stycke smör wältras wäl i hwetmjöl, och lägges i en kastrull att smälta och sjuda, hwarefter så mycket af ärtspadet ditslås, som fordras till stufningen; litet kryddpeppar, salt, och en god del fin skuren persilja ilägges äfwen, och då såsen nu kokar, ärterna, som dermed fullkoka; har man råd på ägg, så iröres par ägg-gulor eller flera, när ärterna äro färdiga, hwilket mycket förbättrar smaken. Socker och muskott-blomma äro ganska goda kryddor i alla deßa grönrätter; men har man dem icke så får kryddpepparn ersätta den sednare kryddans ställe.

Att blanda till sockerärterna fint skurna morötter, är äfwen rätt godt; deßa rötters sötma lagd till ärternas, gör denna rätt ganska smaklig.

Att koka Slåpärter.

Deßa ärter kokas hela med skidorna; men som aldrig mask i dem kan undwikas, så är följande kokningssätt mycket sundare och snyggare.

Ärterna spritas och rensas rena, samt läggas i en gles lärftspåse; de frånspritade skalen läggas sedan i watten uti kokkärlet, och då det kokar, nedlägges ärtpåsen på skalen: en god knippa persilja lägges äfwen i påsen. När ärterna kokat litet, saltas i spadet, och tillses att påsen ligger wäl neder deruti. När ärterna äro kokta, upptages påsen, och lägges i ett durkslag, att wattnet må afrinna; hwarefter ärterna anrättas i en spilkum, med läck öfwer, att

de

de må hålla sig warma, och åtas sedan med smält smör.

Att skära en god del morötter i tärningar, och med fin skuren grön persilja inlägga dem jemte ärterna i påsen, sedan koka alltsammans tillhopa, och anrätta deßa ärter som de föregående, är åfwen en ganska god rätt.

Stora wälska bönor, från hwilka huden blifwit dragen, och bönorna sedan kokade på båda deßa sätt, (likwäl icke med de yttre skidorna i spadet), äro åfwen rätt goda, anrättade endast med smält smör.

Att stufwa Wälska Bönor.

När bönorna äro stora, afdrages huden: men medan de äro spåda, är det onödigt; de förwällas i litet watten, och slås sedan på durkslag; då smältes litet smör, hwaruti hwetmjöl röres, och söt mjölk tillhälles; deruti lägges åfwen en god del fint skurna moröter, persilja, stött kryddpeppar och salt. När det kokar, iläggas de förwällda bönorne, som deruti stufwas färdiga.

Turkiska Bönor.

De skäras fina, eller, det som är mycket bättre, i 3 à 4 delar hwar böna; ty då behålla de sin must; hwilken annars bortkokar i spadet. (Man tror att fint skurna bönor blifwa mjukare eller mörare, än de styckade; men det är en willfarelse, emedan mörheten icke beror af styckets storlek, utan bönans slag, eller mognad). Bönorna sättas sålunda på elden, och half-

halfkoka i litet watten, hwarefter de upptagas; ett stycke smör, wältradt i hwetmjöl, lägges i en kastrull, som sättes på elden, och då det börjar wilja fräsa, tillhälles twå delar mjölk, och en del af bönspadet; hackad persilja, kryddpeppar och salt lägges åfwen i såsen, och då den sjuder, de förwällda bönorna, som deruti koka färdiga. Denna rätt fordrar, för att blifwa rätt god, färskt smör, ägg, socker och muskott; men då behöfwes åter icke någon mjölk.

Turkiska Bönor på annat sätt.

Detta är en engelsk tillredning, hwilken för sin enkelhet här torde finna rum.

Möra turkiska bönor rensas wäl ifrån sina trådar, och sättas alldeles hela på elden, med så litet watten, att det endast under kokningen kan löpa öfwer dem. God färsk köttsoppa är wäl det bästa kokspadet, men i brist deraf, nyttjas watten, med en bit smör, eller ocksä söt mjölk; häruti lägges åfwen en god knippa persilja, helt litet ingefära och salt efter smak; dermed koka nu bönorna under läck tills de blifwa helt möra, då de upptagas med durkslag, att spadet må afrinna, och läggas sedan som sparris ordentligen på anrättningsfatet, och ätas med smält smör, eller en sås, af litet smör, något af spadet hwaruti de kokat, söt grädda, litet socker och muskott.

På alldeles samma sätt tillredas åfwen jordärtskockor: de halfkoka först i watten, upptagas sedan, att spadet må afrinna, och stufwas i en sås, af smör, mjölk, hwetmjöl, litet krydd-

pep-

peppar, fin persilja och salt, samt afredes då de äro färdiga, om man will, med ägg-gulor.

På detta sednare sätt kunna äfwen morötter och palsternackor, skurne i större och mindre stycken, stufwas, och blifwa då en ganska god och tjenlig rätt att gifwa till både färskt och salt kött.

Att stufwa Mangolt.

Denna rotwäxt är ganska nyttig i sina blad, att tillreda, som spenat, borttager icke i trägården så mycket jord som spenaten, och har den förmon att första året icke löpa i frö. Deß blad, som äro tämmeligen stora, förslå mycket wäl i matredningen, och fordra icke hälften så mycken tid wid tillagningen. Det wore derför wäl, om denna wäxt wore här mera känd än den werkeligen är. Bladen stufwas aldeles som spenat, med mjölk, smör och mjöl, samt afredes med ett par ägg-gulor; men emedan de äro något grofwa, så böra alla trådar borttagas, och bladen sedan starkt förwällas, samt hackas ganska fina; men äro de icke öfwer ett qwarter långa, så behöfwa de icke mera förwällning än wanlig spenat.

Denna wäxts blad, likasom rödbetans, äro ganska goda till grönkål, och mycket bättre än mållan, som dertill allmänt brukas: de kunna härtill nyttjas ehuru stora de än äro, endast de grofwa fibrerna eller trådarna borttagas.

När deßa blad äro som grofwast, hwilket ofta, om de i god tid blifwit utsådda, för midsommaren infaller, så kunna stjelkarna mycket

wäl

wäl stufwas, som turkiska bönor, och gifwa dem icke mycket efter. Stjelkarna tagas då, och den fina hinnan, som bekläder dem, afdrages; hwarefter de tjockaste klyfwas, och skäras sedan på snedden, då de till utseendet fullkomligen likna turkiska bönor; har man häribland rödbetestjelkar, så skiljas de för sig sjelfwe, och förwällas ensamme; ty i detta första watten förgår deras röda färg, hwarefter de blifwa likaså gröna som hwitbet-stjelkarna; sedan förwällas de som turkiska bönor, och stufwas alldeles på samma sätt som de, antingen utan mjölk, i sitt eget spad, med smör, mjöl, litet kryddor, persilja, socker och salt, samt afredes med par ägg-gulor, eller utan ägg, blott med söt mjölk. Innan den tiden, då turkiska bönor hinna framkomma, är denna rätt beqwäm wid ombyte af grönwäxter.

Stufwad Mälla.

Den är wäl icke så smaklig som spenat och mangolt; men kan dock för ombyte nyttjas, i synnerhet om man har något fin syra att uppblanda den med. Den stufwas bäst med litet köttsoppa, en bit smör och mjöl, litet kryddpeppar, socker och salt, samt afredes med några ägg-gulor.

Portlaka.

Denna wäxt är just icke en hushållsrätt; ty om den med stjelkarna skall kunna nyttjas, så fordrar den mera tillägg än andra hwardagsgrönsaker. Den rensas då wäl från alla frön, och de små möra stjelkarna till par tums längd

kun-

kunna medfölja, hwarefter de förwällas. Sedan sättes ett stycke smör på elden att smälta, och då det börjar fräsa, iröres litet mjöl, och, om man har, tillslås något köttsoppa, hwarefter den förwällda och uppkramade portlakan ditlägges, som häruti fullkokar. Då den mästadelen är färdig, ilägges litet stött kryddpeppar, något socker eller sirap, litet citronsaft, eller någon annan sur saft, och i brist af båda delarna, ättika, hwarmed det gröna något kokar; och då kastrullen lyftes från elden, afredes portlakan med några ägg-gulor.

Portlaka med Mjölk.

Dertill kan icke annat än bladen tagas; ty stjelkarnas syra gör, att mjölken gerna skär sig; och som stjelkarne nästan utgöra största delen, så fordras det ganska mycket portlakblad till denna rätt. De rensas wäl från frön, och förwällas något litet, hwarefter de upptagas och kramas wäl från wattnet. Ett stycke smör, wältradt i mjöl, sättes på elden att smälta, och då det börjar litet fräsa, tillhälles portlakan, jemte litet sött, kryddpeppar och salt. När det gröna är fullkokadt, lyftes det från elden, och afredes med så många ägg-gulor, att såsen får tillräcklig stadga. Det brukas att steka limpskifwor i smör, och lägga dem öfwer, eller under båda deßa portlaks-stufningar.

Bud.

Buddingar.

Budding på Kalfhufwud.

Hufwudet skällas ganska wäl, klyfwes, och lägges, sedan hjernan är uttagen, i kallt watten öfwer en natt, att bloden wäl må utdragas; derefter förwälles det, och köttet skrädes ganska wäl, jemte tungan, och hackas sedan alltsammans helt fint. Den soppa, hwaruti hufwudet blifwit förwälldt, silas ganska wäl, och bibehålles. Då tages det hackade köttet, och uppblandas med rifwet bröd, eller fina uti mjölk wäl förwällda korngryn, litet smör, eller något njurtalg, rå eller stekt, fin hackad lök, persilja, litet kryddpeppar, salt, 4 à 6 ägg, mer och mindre efter råd och lägenhet, samt så mycket af det spadet, hwaruti hufwudet kokat, som behöfwes att göra buddingen lagom hård. Om man will förbättra den, med litet sött och surt, något fint skurna eller stötta citronskal, rußin eller korinter, så blifwer den ganska god. Denna maßa öses sedan i en wäl smord sten- eller bläckform, och sättes i ugn att gräddas, och anrättas sedan med eller utan sötsur sås. Om man icke har ugn, så kan denna budding endast slås i en kastrull, och under jemn rörning kokas som en gröt; men då böra icke äggen strax slås uti smeten; utan när grynen och köttet äro fullkokade, och buddingen lyftes af elden, iröres ägg-gulorna. Buddingen öses ändå upp i en form, och spisas sedan med eller utan sås. Att stufwa hjernan, som wanligt, med smör och peppar, samt blanda den i smeten, innan den sättes i ugnen,

gör

gör åfwen en god smak. På detta sätt kan ett kalfhufwud, på hwilket annars icke är mycket mat, blifwa en tillräcklig och god rätt.

På annat sätt.

Dertill tages jemwäl lungan och hjertslaget, hwilket hackas och lägges till köttet, som sedan utblandas med något spad, smör eller fett, rifwet bröd, lök, persilja, kryddpeppar, salt, några ägg, och sött och surt, om man behagar; allt detta slås sedan i form, och gräddas i ugn, eller med glöd öfwer och under, samt anrättas med eller utan sås.

Budding af Kalflefwer.

Den förwälles helt litet, så att den blott kan rifwas eller hackas, hwilket bör ske ganska fint, och kan sedan bultas tills den blifwer som en deg; derefter uppblandas den med söt mjölk, hwetbröd, eller i mjölk wäl förwällda fina gryn, 4 à 6 ägg, något fett, litet lök, mejram, kryddpeppar, persilja och salt, samt litet socker eller sirap, om man will. Denna maßa slås åfwen i en form och gräddas i ugn, eller med glöd öfwer och under.

Hwitkåls-Budding.

Kålhufwudet förwälles helt, uti litet wattten och en bit smör: härtill bör likwäl blott små hårda hufwuden wäljas, ty de stora blifwa icke gerna genomförwällda, om man icke skall bortblada för mycket; detta beror dock fullkomligen på tillgång och godtycko. När kålen är förwälld, kramas allt wattnet derutur, och

den

den hackas ganska fin, samt uppblandas med söt mjölk eller grädda, om man har, 4 à 6 ägg, rifwet hwetbröd, 4 à 6 skedblad smält smör, stött kryddpeppar, salt och litet socker; detta slås i en wäl smord form, och beströs ofwanpå med litet rifwet bröd, samt sättes i ugn att gräddas, och anrättas sedan med en sås, tillredd af hälften söt mjölk, och hälften af det spad hwaruti kålhufwudet förwälldes, litet smör, hwetmjöl, stött muskott och en bit socker, samt afredes, då den lyftes af elden, med ett par ägg-gulor.

Af förwällda rifna kålrötter, morötter och rofwor, kan med samma blandning och behandling, åfwen rätt goda buddingar erhållas. Och på landet kunna dessa födoämnen icke wara dyra; men ombyte af rätternes form ändå behagliga.

I alla dessa legume-såser, gör tillgången på söt grädda och ägg-gulor wäsentelig tjenst.

Kräft-budding.

Till en form om en kannas rymd, tages 4 à 5 tjog någorlunda stora kräftor, hwilka blott så mycket förwällas, att de låta skala sig, då klor och stjertar samt råmmen och det feta frånskiljes, hwarefter gallan ganska wäl bortrensas ifrån skråfwen, som jemte de fina klorna stötas ganska wäl, och deruppå slås något mera söt mjölk, än man kan behöfwa till uppblandningen. Denna mjölk sättes sedan på elden, jemte en god knippa persilja och litet salt, att koka, och röres flitigt, att icke mjölken må brännas wid. När all musten är urkokad, silas

maßan genom ett linnekläde och urwrides. E. medlertid här man hackat kräftköttet, och utblandat det med rifwet bröd, 8 à 10 ägg, lika många skedblad söt grädda, och smält smör, hackad persilja, rommen, kräftfettet, stött kryddpeppar och kräftmjölken, samt litet salt och socker. Denna maßa slås i en smord form, och gräddas i ugn, samt anrättas med en sås, gjord af kräftmjölken, litet smör och mjöl, socker, muskott, eller, i brist deraf, kryddpeppar, samt afredd med så mycket äggula, som man will hafwa den simmig till. I denna sås kan äfwen läggas kokade och skalade kräftstjertar, samt förwällda och brynta murklor. På de orter, der kräftor finnas till myckenhet, och murklor äfwen wäxa, är denna rätt icke särdeles kostbar; och der de icke finnas, nekar den sig sjelf.

Budding af Sockerärter med Kräftor.

Fina sockerärter spritas och förwällas i helt litet watten, med en bit smör och fin hackad persilja; uppsilas sedan och uppblandas med något af spadet, litet ganska fint stött hwetbröd, par skedblad smör, hackad persilja, något förwällda och i smör brynta murklor, och en god del förwällda skalade kräftklor och stjertar, jemte 4 à 6 ägg-gulor, något salt, litet kryddpeppar och socker. Allt detta slås i en stenform, och deröfwer öses litet ägg-gula uppblandad med fint stött hwetbröd, då det blifwer ett läck; denna budding ställes i en lagom warm ugn, och tål just icke länge, förr än den är färdig.

Af

Af fint skurna morötter, kan en dylik budding på alldeles samma sätt med kräftstjertar och klor äfwen tillagas; will man till deßa bädabuddingar koka kräftskrädet i litet watten, och sedan deruti förwälla ärterna och rötterna, samt med spad uppblanda buddingen, så blifwer den ännu kräftstarkare. Deßa buddingar kunna sedan ätas med äggsås; men äfwen utan den.

Gryn-Budding med Köttsoppa.

Risgryn, perlgryn, eller, i brist deraf, goda fina korngryn, hälst de så kallade kroßgrynen, sköljas ganska wäl, och fullkokas i god köttsoppa, då icke mera soppa bör återstå, än att grynen äro som en ganska tjock wälling, eller tunn gröt. Denna soppa bör förut wara kokad med persiljerötter, ärtskockor, morötter och hwad grönt man älskar i köttsoppor; men rötterna skola wara frånsilade då grynen ditläggas. När nu grynen äro wäl kokade, ösas de upp att kallna; hwarefter de uppblandas med litet smält smör, fin hackad persilja, stött kryddpeppar, salt och 4 à 6 sönderwispade ägg. Allt detta slås uti en form, och ställes i ugnen att gräddas, och ätes sedan med en sås af köttsoppan, afredd med litet smör, mjöl och ägg-gulor.

På samma sätt kan af hwitkål, kokad i köttsoppa, och sedan hackad, samt på föregående sätt tillblandad och gräddad i ugn, en god och smaklig budding till mellanrätt beredas.

Gryn-Budding med Mjölk.

Risgryn, ägg-gryn, eller fina korngryn, sköljas ganska wäl, och kokas med helt söt mjölk

 och

och något kanel, tills de blifwa alldeles full-kokta, då de böra wara som en tunn gröt. När de ännu stå på elden, tillägges socker efter smak, och då de aflyftas sjudande, iröras så många färska ägg-gulor, att gröten tillräckligen tjocknar, då den slås i sin form, och ätes kall eller warm. I förra händelsen kan dertill gifwas en tunn sås, af söt mjölk, litet grädda, socker, gult citronskal och kanel, afredd med ett par ägg-gulor; men om den ätes kall, med blott stött socker och kanel, eller en sås af kalla lingon, körsbärs- eller winbärs-saft.

Budding af Frukt.

Äpplen skalas och kastas i watten, hwarefter de skäras i stycken, och kokas i helt litet watten, med något socker eller sirap, efter råd och lägenhet: har man litet bärsaft, af lingon eller berberis, så blifwer färgen alltid wackrare. När deßa stufwade äpplen äro färdiga, så skäres godt hwetbröd uti tunna skifwor, och råstas på ett halster, att de blifwa wäl gulbruna, men icke brända. Deßa brödskifwor doppas, om man har, uti litet lingonsaft, men i brist deraf, uti något söt grädda, och läggas så uti bottnen af buddingformen; deruppå strös något stött socker och kanel, samt fint rifwet gult citronskal, om man har, hwilket blandas tillsammans med sockret och kanelen; häruppå lägges sedan ett hwarf kokta äpplen, så åter ett hwarf bröd, hwarmed fortfares tills formen är full, då frukten bör utgöra sista hwarfwet. Denna budding ätes kall. Har man flera slag insyltade saker, såsom päron, plommon, körs-

bär,

bär, hallon, stickelbär och mera dylikt, så kan flera slag häraf nyttjas, då ett hwarf af hwardera läggas öfwer brödhwarfwen.

Frukt-Budding med Ägg.

Äpplen eller stickelbär kokas med citronskal, kanel, socker eller sirap, alldeles till ett mos, hwarefter det rifwes genom ett durkslag, och uppblandas med litet lingon, eller någon annan bärsaft; sättes så åter på elden, uti ett sten-käril att koka, tills moset blifwer någorlunda stadigt, som en tunn gröt. När det då lyftes af elden, iröres så många wispade ägg-gulor, att buddingen blifwer lagom tjock; hwarefter den slås i formen, och ätes warm, eller kall.

Mjölrätter.

Råmmpalt.

Om wåren, då gäddan leker och har öfwerflöd af råmm, tages den och sönderröres ganska wäl, hwarefter man slår till densamma så mycket söt mjölk, som man will hafwa mer eller mindre palt: 2 à 3 skedblad rå råmm, till ett qwarter mjölk, är tillräckligt, men mindre går åfwen an; häruti lägges skuren gräslök, något persilja, stött peppar och salt, hwarefter så mycket hwetmjöl, eller, i brist deraf, fint kornmjöl iwispas, att det blifwer som en palt-deg. Denna deg wispas först, och klappas sedan ganska wäl med en slef. Emedlertid har man kokat watten med något salt, och då det som bäst sjuder, iläggés med en sked eller liten

ten slef så stora paltar som man behagar, hwilka koka 3 fjerdedels timma; hwarefter de åtas med smält smör, eller en sås af mjölk, litet smör, peppar och gräslök. (Jemför för öfrigt Klimpar af Gäddrämm, sid. 47).

Siskspads-palt.

Då man har godt mustigt fiskspad, af hwad slag som hälst, så silas det ganska wäl från ben och fjäll, hwarefter det bör kallna; sedan uppblandas det med hälften söt mjölk; lök, persilja och peppar tillägges, och mjöl iwispas, som i föregående, hwarefter palten kokas, och ätes med löksås eller smör.

Hwetmjöls-palt.

Ett qwarter god söt mjölk sättes på elden, och då den kokar, iwispas så mycket hwet- eller kornmjöl, som mjölken kan emottaga, hwarefter smeten klappas ganska wäl; ett skedblad smör lägges uti att smälta, och då smeten kallnat, iröres twenne ägg, äfwen litet salt och kryddpeppar efter smak. Sedan tages små paltar af denna deg med en sked, hwilka koka, och då de äro färdiga, åtas de med smält smör. De kunna äfwen, som klimpar, anrättas i köttsoppor.

På annat sätt.

I kall söt mjölk wispas så mycket hwet- eller kornmjöl, att det blifwer som en wanlig paltdeg; salt, peppar, lök och persilja iläggês, samt litet helt fint skuret fläsk, om man har; detta klappas ganska wäl med en slef, att mjölet må swälla, hwarefter man tager med slefwen

wen små paltar, hwilka koka wäl, och ätas sedan warma med något skumfett af salt kött, eller kallnade och klufne, uppstekte i panna.

Sylld Mjöl-palt.

Uti kall söt mjölk wispas så mycket hwetemjöl, att det läter handtera sig som en deg, hwilken utkaflas till tjocklek af en knäckekaka; sedan skäres härutaf fyrkantiga stycken, så stora man will hafwa paltarne, och på denna deg lägges en fyllning af fint sönderskuren rökt skinka med deß fett, äfwen kokadt salt fläsk, kött, färskt eller saltadt, allt som man har det för handen; deruppå strös sedan något fin skuren lök, persilja och swartpeppar, hwarefter paltdegen hopwikes omkring fyllningen, och tillsmetas på alla sidor med litet ägghwita, att fyllningen icke må utfalla. Deßa paltar läggas sedan i sjudande watten, och koka en half timma, hwarefter de ätas warma med smält smör. Om man will göra denna paltdeg litet läckrare, med ägg och något grädda blandad till mjölken, och sedan fylla paltdegen med en god färsk kött- eller fiskfärs, så blifwer denna palt rätt god.

På annat sätt.

Man gör af söt mjölk och mjöl en alldeles dylik deg, som i föregående sagt är, hwilken man kaflar ut till en knäckekakas tjocklek och bredd, dock icke rund, utan aflång. På denna deg strör man nu samma slags fyllning som i förra palten, jemte kryddorna och litet torrt stött hwetbröd, hwarefter den rullas tillhopa som rullsylta, och omlindas med ett rent enkelt linne.

nekläde. Denna rulle lägges sedan i sjudande watten, och kokar där friskt en till halfannan timma, då den upptages, och lik rullsyltan skäres twärs öfwer i skifwor, och ätes med smält smör.

Blod-palt med Kött.

Bloden silas wäl och uppblandas med en tredjedel godt sött dricka; häruti arbetas sedan så mycket rågmjöl, att det kan kaflas till en rulle; uppå densamma lägges en fyllning af färskt hackadt oxkött och fläsk, alldeles som till köttkorf; lök, mejram, krydd- och swartpeppar, samt salt strös äfwen deröfwer; hwarefter rullen hoplindas samt ombindes, och kokar som den föregående, och anrättas skuren i skifwor.

Kakor och Pannkakor.

Kokt Kaka.

Ett halfstop söt mjölk sättes på elden, och då den sjuder, iwispas så mycket hwetmjöl, att det blifwer som en tunn gröt, hwilken klappas tills den släpper skeden; då tages den af elden, och ett par skedblad smör ditlägges att smälta; sedan den kallnat, iröres 6 ägg, litet socker, och ett teskedblad fint stötta gula citronskal, samt salt. Allt detta slås i en form, eller djup stekpanna, smord med smör och mjöl, samt beströs med torrt groft stött hwetbröd, hwarefter den grädda i ugn, eller med glöd öfwer och under.

Pann-

Pannkaka af sur Mjölk och Dricka.

Härtill tages god sur mjölk, från hwilken waßlan är afrunnen. Uti ett qwarter härutaf, wispas så mycket hwetmjöl, att det blifwer som en tunn gröt. Då tages ett halft qwarter godt sött dricka, hwaruti 4 ägg wispas, och hälles sedan till pannkaksmeten, med litet salt; smeten arbetas wäl, och deraf gräddas sedan tunna pannkakor eller munkar.

Har man tillfälle att tillägga litet kanel, eller några stötta kardemummor och socker, så blifwa de ganska goda.

Pannkaka af Morötter.

Stora morötter rifwas rå, och saften wrides genom ett kläde. Af denna saft tages en del, och lika mycket god sur grädda, som slås tillsamman, och deruti wispas så mycket hwetmjöl, att det blifwer en lagom pannkaksdeg. Till ett qwarter grädda, och ett qwarter saft, tages 4 ägg, 4 skedblad smält smör, och litet salt; af denna smet gräddas sedan tunna pannkakor, och äfwen munkar.

Råmjölks-pannkaka.

Mjölk af tredje och fjerde råmjölks-mjölkningen, med eller utan grädda, wispas wäl med hwetmjöl och litet salt; häraf gräddas sedan tunna pannkakor utan ägg, som blifwa rätt goda; och kan, på de orter där kornmjöl är wanligt, detta ganska wäl härtill nyttjas.

På annat sätt.

Härtill tagas de twå första mjölkningarna, hwilka äfwen kunna uppblandas med den tredje; se-

sedan wispas hwet- eller kornmjöl i annan kall söt mjölk, till en tjock pankaksmet, som saltas efter smak. Detta slås nu uti flera pannor, som äro smorda med smör, eller något annat fett, såsom fläsk- och skumfett: (långpannor äro tjenligast att grädda detta slags pannkakor uti, hwaraf man kan göra mycket på en gång, för att begagna sig af mjölken). Denna smet hålles i pannorna, till höjden af en knäckekakas tjocklek, och sättes sedan i en warm ugn (sådan som efter brödbakning), att litet styfna. Då de något stadgat sig, uttagas pannorna, och af den hopwispade råmjölken tillhålles så mycket ofwanpå pankaksmeten, att mjölken står något högre i pannan än sjelfwa pannkakorna. De sättas strax in uti ugnen, då råmjölken hastigt stannar, och blifwer som en ost, hwarefter, sedan den blifwit wäl gulbrun, pannorna uttagas, och de stora pannkakorna skäras i stycken och tagas ur pannorna, samt förwaras, och ätas både kalla och warma. På detta sätt kan man tillreda en myckenhet pannkakor, och göra sig en stor nytta af råmjölken. Fint sigtadt kornmjöl låter äfwen härtill anwända sig.

Råmjölks-pannkaka med Fläsk.

Härtill nyttjas andra och tredje mjölkningarne, hopslagne och tillspädde med en fjerdedel annan söt mjölk. Gräddan bör, till denna pannkaka, icke skummas af råmjölken. Uti ett halfstop af denna mjölk, wispas ett halft qwarter hwetmjöl, något mer eller mindre, efter mjölets godhet. Nu skäres helt tunna skifwor

af

af rökt skinka, som böra hafwa både kött och fett; men i brist af skinka, tages godt salt fläsk, hwilket, sedan det är skuret i skifwor, lägges i ljumt watten att något urwattnas. Detta fläsk lägges sedan i stekpannan, och då det litet gifwit fettet ifrån sig, tillslås så mycket af smeten, att det står något öfwer fläsket, pannan sättes på elden, och, som kakan snart stannar, så ditlägges mera fläsk, och mera mjölk tillhålles. Då drages elden undan bottnen på pannan, men tillökes ofwanpå: och tillökningen med fläsk och mjöl kontinuerar till den tjocklek man will hafwa kakan. Då det sista är islaget, lägges åter något glöd under pannan; och då kakan är gulbrun, anrättas den. Litet fint stött swartpeppar, och skuren gräslök, gör denna kaka tämmeligen lik fransk Omelett.

Kaka af Potatosmjöl.

God söt mjölk sättes på elden att koka, och innan den uppsjuder, röres kall söt mjölk uti potatosmjöl, just som till stärkelse; det arbetas ganska wäl, att det blifwer smidigt som en deg, hwarefter litet mera mjölk tillspädes, så att det, utan att klimpa sig, kan wispas till mjölken. Då den nu sjuder, wispas mjölet deruti, och kokar sedan under jemn wispning tills det tjocknat, då det uppslås och kallnar. Häruti lägges sedan smör, söt eller sur grädda, ägg, socker, stötta gula citronskal, kanel och salt, efter smak, samt litet fint stött hwetbröd, hwarförutan kakan icke gerna will hålla tillsamman, om den skall göras tjock; allt detta beror dock på tillgången, ty med litet smör och salt, par

ägg

ägg och litet riswet bröd, blifwer den äfwen rätt matnyttig. Då smörjes en panna eller form med smör och hwetmjöl, litet groft stötta skorpor strös deröfwer, hwaruppå smeten slås uti och ställes i ugn, eller med glöd öfwer och under att gräddas. Häraf kan äfwen göras munkar.

Pannkaka af Potatos.

Twätta och skrapa potäterna rå, skär dem i tunna skifwor, och sätt dem på elden i en stengryta, utan annat watten, än det som följde med wid sköljningen; härmed kokas de, och gnidas sedan med en slef, att de blifwa utan klimpar. Då tages till en wanlig djup pannkaks-panna, ett godt qwarter mjölk, salt, 2 ägg, och ett halft qwarter hwetmjöl; äggen och mjölken wispas tillhopa, men mjölet arbetas starkt in uti potatos-massan. Sedan tillhälles mjölken, och smeten slås i en smord panna och sättes uti ugnen. I denna pannkaka kan läggas några skifwor rökt salt fläsk eller annat fett; men har man icke något fett, så öses, då kakan är halfbakad, något söt grädda öfwer densamma.

På samma sätt göres pannkaka af potäter och råmjölk. Härtill tages af tredje mjölkningen, eller den tredje och fjerde hopblandade; men då behöfwes icke mer än ett ägg och en näfwa hwetmjöl till hwar stor pannkaka.

Pannkaka af Hafregryn.

Twätta hafregryn wäl ifrån mjöl och dam, samt förwäll dem i söt mjölk, att de swälla ut; men

men icke bli genomkokta; lägg så ett litet skedblad smör häruti, och när det är smält, slås gröten upp. När den är swalnad, tages till en tjock pannkaka 2 à 3 ägg, som wispas med lika många skedblad grädda, eller söt mjölk, och slås till grynen, hwilka, om gröten skulle wara för hård, ännu mera uppspädes med mjölk, litet salt tillägges äfwen, och sedan slås gröten i en smord panna, och gräddas i ugn, eller med glöd öfwer och under. Af denna maßa kan äfwen små munkar tillredas.

Då man har kokat hafregryns-gröt, och något blifwit öfrigt, kan den med tillhjelp af några ägg, söt grädda, mjölk, litet rifwet bröd, eller hwetmjöl, blifwa en rätt smaklig kaka.

Dricks-pannkakor.

Ett qwarter söt oskummad mjölk kokas upp, hwaruti, sedan den blifwit swalnad, så mycket godt hwetmjöl wispas, att det blifwer som en gröt. Derefter uppspädes det med ett halft qwarter godt sött dricka: (surt är alldeles otjenligt). Härutaf bakas sedan med tilläggning af litet salt, tunna pannkakor, som utan ägg ändå blifwa matnyttiga; men har man råd att med ägg, litet smält smör, kanel och socker, förbättra dem, så blifwa de rätt goda.

Blod-pannkaka.

Blod utaf kalf, silas ganska wäl och uppblandas med hälften eller en fredjedel söt mjölk. Då tages till ett halfstop blod och ett godt qwarter mjölk, 3 à 4 ägg, hwaruti sedan wispas

så mycket hwetmjöl, att det blifwer en wanlig pannkaksmet; häruti lägges fin gnuggad och sigtad mejram, litet koriander, eller smått sönderskurna rußin, ur hwilka stenarna blifwit tagna, par skedblad smält smör och salt efter smak. När denna smet blifwit wäl arbetad, gräddas deraf tunna pannkakor, hwilka anrättas warma.

Blod-pannkaka af Rågmjöl.

Nytagen oxblod silas ganska wäl, och uppblandas med en tredjedel godt sött dricka, som alldeles icke får wara det minsta surt; häruti wispas sedan godt sammanmalet rågmjöl, hwilket likwäl bör siktas genom hårsikt, så att de grofwa sådorna frånskiljas: denna pannkaksmet bör icke wara tjockare, än att den wäl håller att baka; i denna smet lägges litet helt fin hackad njurtalg, om man har, då ganska litet smör behöfwes wid gräddningen, fin mejram, litet kryddpeppar och salt: pannkakorna gräddas mera tunna än tjocka, och blifwa mycket lösare och bättre än palt, hwilken ändå fordrar dubbelt mera mjöl.

Blod-pannkaka med Frukt.

Då man bakar blodpannkakor på föregående sätt, så aftages 6 à 8 sådana, hwilka böra gräddas wäl; men ingalunda brännas. Emedlertid har man kokat med sirap ett hårdt mos af äpplen, päron, plommon, stickelbär, körsbär eller lingon; detta mos bör wara kallt, och alldeles icke hafwa någon sås. Nu smörjes en kakform eller djup kakpanna med smör

och

och mjöl, samt beströs med groft rifwet bröd; så lägges en blodpannkaka i bottnen, och deruppå utbredes så mycket frukt- eller bärmos, att det blifwer lika tjockt med pannkakan; deröfwer lägges åter en kaka med sitt mos, och så kontinueras tills pannan är full, då en pannkaka utgör sista hwarfwet. Nu sönderröras ett eller par ägg med sin hwita, och sammanblandas med ett skedblad smält smör och litet fint rifwet bröd, hwilket öses öfwer kakorna i formen, som strax sättes i en lagom warm ugn att genomhettas; dertill behöfwes icke gerna mera än en half timma, emedan alltsammans är förut gräddadt eller kokadt. När den uttages, wändes kakan twänne gånger, så att den sidan, på hwilken äggen blifwit slagne, kommer uppåt. Och då den anrättas, genomskäres den som en annan tjock kaka.

Råmjölks-pannkakor, bakade på samma sätt, och sedan mellanlagda med sådan frukt- eller bärmos, äro äfwen rätt goda. Frukten eller bären stufwas efter råd och lägenhet, med socker eller sirap, litet stött kanel och gula citronskal.

Tjock Blod-pannkaka.

Till ett halfstop oxblod tages ett qwarter godt sött swagdricka, hwilket icke bör wara för swagt; häruti wispas sedan 3 à 4 ägg, 4 skedblad fin skuren njurtalg, eller lika mycket smält smör, en fint skuren purjolök, ett godt teskedblad fin mejram, par blad salvia, en god handfull rußin, som blifwit sönderskurne och stenarna borttagna, samt kryddpeppar, några swartpeppar-korn, och salt efter smak. Häruti wispas

spas sedan godt sammanmalet men hårsiktadt rågmjöl, att det ringlar efter wispen; en kakform eller panna smörjes wäl med smör och strös med bröd, hwarefter smeten ihälles, och formen sättes i ugn, eller med glöd öfwer och under, att gräddas.

Äpple eller Bär-kakor.

Äpplen, päron eller plommon skalas wäl, och alla hinnor och kärnar borttagas, hwarefter man kokar ett mos af frukten och sirap, utan något watten, litet stötta eller fint skurna citronskal och kanel efter smak: detta mos kokas någorlunda hårdt. Sedan smörjes en kakform eller panna rätt wäl med smör och mjöl, samt beströs med stött hårdt hwetbröd. Nu har man surt bröd af limpor eller goda hembakade syrade bullar, hwilka riswas, och så mycket bröd, som kan gå åt till en wanlig kaka, uppblandas med 4 ägg; af detta bröd lägges nu ett hwarf i pannan, så ett annat af fruktmoset, hwilket med en sked nedtryckes, så åter ett hwarf med bröd, hwaruppå några tunna smörskifwor äfwen bredas; på detta sätt fortfares tills formen är full, då brödet utgör sista hwarfwet. Den sättes då uti ugn, eller med glöd öfwer och under, att gräddas.

Af stickelbär, körsbär och lingon, kan man äfwen tillreda en dylik kaka: och på landet, där frukt och bär, samt surt bröd, icke äro kostsamma, så blifwer sirapen den enda artikel som kan komma i fråga.

Äggrätter, Kremer och Fruktmos.

Dessa rätter utgöra wäl ett slags öfwerflöd; men på landet, där ägg, mjölk, grädda, frukter och bär icke alltid kunna förytras, och således ej äro dyra, kan dessa små förändringar i matredningen icke få namn af slöseri.

Ägg=mos.

Ett tjog ägg med gula och hwita wispas ganska wäl, och deruti slås sedan, under jämn wispning, en kanna söt oskummad mjölk, hwilken sättes på elden, och då den börjar löppna, röres sakta deruti med en wisp, att osten icke får groft klimpa sig. Då den är tämmeligen skilld ifrån waßlan, lyftes kärlet af elden, och står litet för att låta osten sjunka; sedan slås den på ett widt durkslag, att waßlan wäl må afrinna. När det skett, lägges osten i ett djupt fat, och sönderröres wäl med en wisp, att massan blifwer fin, ju grynigare ju bättre. Denna ost beströs sedan med socker, färska rifna gula citronskal, och litet stött kanel; hwarefter den anrättas med hårdt snömos och ätes med söt grädda.

Ägg=krem.

Tre qwarter söt oskummad mjölk, eller hälften mjölk och hälften grädda, sättes på elden med socker, kanel och gult citronskal. När mjölken sjuder, iwispas så mycket godt potatosmjöl, upprördt med litet kall mjölk, att då den hälles till den sjudande, den blifwer som en tunn wälling. När den är wäl kokad, lyftes den af el=

elden; och man har emedlertid wispat 9 ägg-gulor, hwilka hastigt röras i den heta wällingen, och wispas tills de tjockna. Man kan äfwen sätta kastrullen åter på elden; men då bör man ifrigt wispa kremen, att den icke skär sig. När den är tillräckligen tjocknad, slås den på sitt fat, och garneras, sedan den kallnat, med snömos, eller syltade bär, om så behagas; den ätes då antingen med grädda, eller en tunn saft af insyltade hallon, körsbär, winbär, eller lingon; men utan den och endast gifwen med litet söt grädda, är den rätt god.

Ägghwits-ost.

Då man nyttjat mycket ägg-gulor i matredningen, och har hwitorna qwar, så kan af dem äfwen dragas nytta. Man tager då till 16 goda friska ägghwitor, ett stop söt oskummad mjölk; den wispas med par bitar stött kanel, litet gula citronskal, och socker, om man behagar, tillsammans med ägghwitorna, och slås det så i ett bläckstop eller hög porselinsburk. Den sättes sedan i en kokande watten-gryta, och på kärlet lägges ett lock, med en tyngd, att det står stadigt på bottnen; kokkärlet sjuder jämt; men agtas att icke watten kommer i stopet. Då man ser, att osten är stannad, upplyftes stopet, och osten upptages med en sked, i skifwor, och lägges på anrättningsfatet. Om man will hushålla med socker och krydderna, så läggas de alldeles icke i mjölken, utan strös endast öfwer osten, som ätes kall med söt grädda.

Ägghwits-krem.

Till 12 färska ägghwitor tages dubbelt så många skedblad söt grädda, och par skedblad potatosmjöl, jemte socker, citron- eller pomerans-skal, och kanel efter smak. Detta wispas wäl tillsamman och sättes på frisk eld att fort koka; men det måste wispas beständigt. Då det är tillräckligt tjockt, slås det upp och garneras med sylt eller snömos.

Ägghwits-ost med sur Grädda.

Tre qwarter söt mjölk sättes på elden att koka, och då den sjuder, har man tillreds ett knappt qwarter tjock sur grädda; men som ändå icke bör wara gammal; den wispas med 6 friska ägghwitor ganska wäl, och slås till den kokande mjölken. När den är wäl ystad, slås osten i ett glest kläde, och upphänges att waßlan må afrinna; och då maßan är kallnad, uppläggges den och beströs med stött socker och kanel, samt ätes med söt grädda.

Ägghwits-sky.

Ett stop söt mjölk, mer eller mindre, allt som man will hafwa stort fat, sättes på elden i en wid kastrull att koka; i denna mjölk kan man lägga kanel och gult citronskal efter smak. Emedlertid wispar man 10 till 12 friska ägghwitor till ett ganska hårdt skumm, och då mjölken sjuder, tager man med en sked det hårdaste af detta skumm och lägger det sakta i mjölken. Då ägghwitan stannat, upptages det stywnade skummet med en hålsked, och lägges på

anrättningsfatet. Af den återstående mjölken tages så mycket man tror sig behöfwa till sås, hwaruti lägges socker efter smak, och mjölken afredes med ägg-gulor till erforderlig tjocklek. Denna mjölk, jemte äggrätten, anrättas sedan kallnad, med litet stött socker, och kan äfwen ätas utan äggmjölk, med litet söt grädda.

Gul Ägg-ost.

Tre qwarter söt oskummad mjölk wispas med par skedblad potatos-mjöl, och deruti lägges citronskal och kanel efter smak. Härmed kokar nu mjölken, hwarefter den aftages och swalnar; kanelen och citronskalen borttagas, och då mjölken är kall, wispas 12 ägg-gulor deruti; hwarefter alltsammans slås uti en budding-form af koppar eller bläck, och sättes i en kokande wattengryta, samt wagtas att icke något watten må intränga. När osten wäl stannat, upptages den med en hålsked, och lägges på anrättningsfatet, samt ätes kallnad med söt grädda.

Hwit Krem.

Tre qwarter mustig söt grädda sättes på elden att koka med litet färskt pomerans-skal, ett stycke kanel, och socker efter smak. När gräddan sjuder, hälles den öfwer 12 friska ägghwitor, samt wispas med dem ganska wäl, hwarefter den åter sättes på elden, och kokar under jemn wispning, tills den tjocknat. Då slås den upp i ett widt fat, och wispas tills den swalnat, hwarefter den slås på anrättningsfatet, eller i koppar. Alla deßa ägg- och grädd-rätter kunna äfwen anrättas i koppar.

Kokad Kalfdans.

Af den tredje mjölkningen sedan kon kalfwat, tages 3 halfstop mjölk, med något af de andra begge målens grädda; detta wispas tillhopa, och ett par skedblad häraf sättes på elden till försök, huru mjölken stannar. Skulle då osten wisa sig för hård, så tillspädes den med litet annan söt mjölk; och då den är lagom, slås den i en koppar- eller bläckform, och sättes i en kokande wattengryta. När osten är wäl stannad, upptages formen, och bubberten lägges med en hålsked i skifwor uppå anrättningsfatet, eller i koppar, samt ätes kallnad med stött socker, kanel och söt grädda. Den som icke behöfwer starkt hushålla med kanel och socker, kan lägga det i mjölken, innan den sättes på elden; men är man i behof af att spara, så går det rätt wäl an, att endast gifwa det wid bordet.

Grädd-gröt.

Af ett halfstop söt grädda, och gult citronskal efter smak, kokas med potatos-mjöl en rätt hård gröt. När den lyftes af elden, iröres så mycket god tjock sur grädda, som fordras att göra kremen lagom tjock, och med rörningen fortfares tills starkaste hettan afswalnat. Då slås gröten upp på anrättnings-fatet, och om man har färska citronskal, så rifwas eller skäras de ganska fina, och gifwas jemte socker wid bordet. Denna krem ätes utan annan tillsats af grädda.

Fruktrått med Grädda.

Ett halfstop söt oskummad mjölk, och ett qwarter söt grädda sättes på elden. Då den

kokar, iwispas så mycket upplöst potatos-mjöl, att det blifwer som en gröt. När den är kokad och lyftes af elden, iröras 9 wäl klappade äggulor, hwilket bör göra gröten mycket tjock. Då har man god, klar, kall bärsaft af hallon, körsbär, winbär eller lingon, som bör wara wäl söt, och af den röres så mycket i grädd- eller mjölkgröten, att den blifwer lagom tjock, hwarefter den slås upp på fat eller i koppar, och ätes med söt grädda. Mjölken bör koka med något gult citronskal och kanel; men om kremen icke skulle blifwa nog söt af bärsaften, så gifwes stött socker wid bordet.

Fruktmos med Ägg.

Goda syrliga äpplen skalas wäl från kärnhus och hinnor, samt skäras i skifwor eller klyftor, och kastas i kallt watten, att de ej måtte rådna. Då sättes sirap på elden, hälst i en stengryta, och då den kokar, iläggeß den sönderskurna frukten, med så mycket watten, som kan medfölja; litet fin stött kanel och gula citronskal iläggeß äfwen, och härmed kokar moset under rörning tills det är alldeles upplöst. Skulle det icke wara alldeles jämnt, så rifwes det igenom ett durkslag. Sedan sättes det åter på elden, och då det är som en tunn gröt, lyftes det af, och så många sönderwispade ägg röras deruti, att det blifwer tillräckligen tjockt; detta mos bör röras tills mesta hettan afswalnat, då det sedan anrättas på fat eller i koppar. Om man will spara på äggen, så kokas fruktmoset med något fint stött hwetebröd, och äggen tillslås sedan. Härtill kan nyttjas icke

alle-

allenast äpplen, utan äfwen päron och plommon. Af körsbär, stickelbär och hallon kan ett dylikt mos äfwen tillredas; men först böra bären ganska mycket koka; ty huden på de twå förra slagen bör wara alldeles till mos, och man får ändå nyttja litet bröd deribland, emedan de annars fordra mycket ägg. Omogna krusbär kunna äfwen nyttjas härtill.

Af Bärsaft.

God stark bärsaft kokar med sött, kanel och citronskal, och är den af söta bär, såsom hallon eller körsbär, så uppblandas saften med någon sur, såsom af berberis eller lingon; den förra är dock bättre, ty när den är wäl pråßad; så uppfyller den citronsaftens rum. När den kokar, iröres så mycket upplöst potatos-mjöl, att det blifwer ett lagomt bär-kreme, hwarefter den slås upp, kallnar, och garneras med snömos, samt ätes med söt grädda.

På annat sätt.

Saften kokar som den föregående; men i stället för potatos-mjöl, tages fint stött och sigtadt rifwet bröd, hwilket kokar tills gröten blifwer smidig, och rifwes ändå sedan genom ett durkslag. Då sättes den åter på elden, och kokar där tills den blifwer som en tunn gröt, hwarefter den aflyftes, och redes utaf med så många ägg-gulor, att den får en erforderlig tjockhet, då den slås upp, kallnar och garneras med snömos.

Fruktmos med brynt Bröd.

Godt hwetbröd rifwes eller stötes, och lägges sedan, med något stött socker, i en wäl rengjord

gjord

gjord och het stekpanna, att under rörning gulbrynas. Sedan tager man kallt äpple-, päron- eller plommonmos, kokta stickelbär, körsbär eller lingon, ensamme eller af flera slag; har man flera, så lagar man, att det ena är surt och det andra sött. Då lägges först äppelmos på bottnen af anrättnings-fatet, så strös ett hwarf af det brynta brödet, så ett hwarf körsbär eller hallon, och deruppå bröd; så åter äpplen eller lingon, tills man har den högd man åstundar, då snömos öfwerwispas, och fruktmoset ätes med söt grädda.

På annat sätt.

Godt hembakadt hwetbröd skäres i skifwor, som råstas gulbruna, hwarefter de hastigt doppas i söt grädda eller bärsaft. Dessa brödskifwor läggas sedan i botten på fatet, hwarefter ett hwarf af syltad frukt eller bär öfwerösses. Då tager man en god del tjock sur grädda, i hwilken lägges ett par bitar socker, och till ett qwarter grädda twå färska ägghwitor, hwilket wispas tills det blifwer tjockt, då det slås öfwer bären. Nu kan flera hwarf bröd och bär, om man behagar, tilläggas; men den sura grädddan bör alltid komma emellan för att upplösa brödet. Stött kanel och rifna citronskal öfwerströdda, böra, om man har tillfälle, här icke uragtlåtas, i händelse frukten eller bären icke äro kokade dermed.

På de orter hwarest färska citroner äro dyra eller swåra att erhålla, så gör man på följande sätt: Citron- och pomeransskal köpas torra, och af dem utwäljas de bästa, dessa öfwer-

slås

slås med så mycket kokande watten, att det skyler dem, och stå dermed täckte tills de äro wäl utswällde. Då fråntages allt det hwita, och det gula lägges i solen, eller på en warm kakelugn att torka; sedan stötes en del helt fint, och det öfriga skäres i sådana stycken, att man kan lätt borttaga dem, när de blifwit kokade. Detta stötta citron- och pomerans-pulfwer förwaras sedan i torra wäl korkade flaskor, och då man will blanda det, är twå delar citron och en del pomerans bästa proportionen. Pulfret nyttjas i de rätter, som böra koka fort, och hwars färg icke lider af det att skalen qwarblifwa. På detta sätt kan man, för drägligt pris, skaffa sig denna lilla öfwerflöds-krydda, som gör en så werkelig god smak i mjölk- och frukträtter.

På annat sätt.

Färska bär, af hwad slag som hälst, sättas på elden med söt, men utan watten, och koka tills de wäl mosat sig; jemte litet citronskal och kanel, om man har. Då wispas häruti så mycket godt hwete-, potatos-mjöl eller rifwet bröd, att bärgröten blifwer tillräckligen tjock, hwarefter den slås upp att kallna, och ätes med söt grädda eller mjölk. Detta bärmos är ganska tarfligt; men ändå rätt wälsmakande, och sommartiden hälsosamt och kylande.

På de orter där man har bien, och är man wid honing i matredningen, kan af bär och frukter, utan särdeles kostnad, tillredas många smakliga rätter.

Kokadt fruktmos, på samma sätt uppblandadt med mjöl eller rifwet bröd, gifwer äfwen en lika god rätt, som bärmoset.

Att skira Honing till Syltning och Matredning.

Den mörka grofwa honingen uppblandas med en fjerdedel friskt brunnswatten, och sättes på elden i en sten- eller malmgryta att koka, och skummas under tiden ganska wäl. Emedlertid har man stött hårda björk-kål, och siktat dem genom ett mycket groft durkslag, att icke något kolmjöl måtte medfölja. Af detta kolgrus, som ej bör wara finare än kaffebönor, tages ett qwarter till hwar kanna sirap, och då hälften af wattenmåttet kan wara bortdunstadt, så läggas deßa kol i en gles påse af linne-skirduk, som icke bör wara så trång, att kolgruset ligger i en klimp, utan helt löst. Med denna påse kokar nu åter honingen tills deß första mått återstår, hwarefter den slås upp i en kruka. En ny dylik kolpåse, som den förra, lägges då i den heta honingen, och ett fyrdubbelt linnekläde, doppadt i kallt watten och urwridet, lägges öfwer honingskärlet, och då klädet dragit åt sig mycken imma, doppas det i warmt watten, urwrides och sköljes i kallt, hwarefter det uppkramas och ditlägges, samt ömsas så länge någon imma återstår i honingen; men kolpåsen blifwer liggande tills honingen kallnat. Då lägges till hwar kanna honing ett litet skedblad färskt smör i en kastrull; detta smör brännes tills det blifwer alldeles brunt eller nära swart, och föres med en liten wisp kring hela kastrullen,

len, hwarefter den kalla honingen, från hwilken kolpåsen är tagen, hastigt slås uti kok-käret, och kokar under skumning, tills man tycker den blifwa klar. Då slås den åter upp, en ny kolpåse iläggés, och det wåta klädet öfwerbredes; och då honingen blifwit alldeles kall, borttages kolen, och honingen är nu ganska matnyttig till watten- och dricks-soppor, kallskål, frukt- och bär-rätter, samt äfwen i de mjölk- eller ägg-mos, i hwilka man med snömos någorlunda kan gömma färgen. Det förstås af sig sjelf, att detta gäller, där omständigheter göra besparing af socker och fina siraper nödwändig. Grof brun sirap kan äfwen på detta sätt renas och förbättras. Fin hwit honing blifwer härigenom ganska god, och tjenlig till bärsyltning.

Sirap af Päron.

På de orter där man har öfwerflöd på denna frukt, och icke med fördel kan förytra den, så tillredes häraf en tämmelig god sirap.

Härtill äro Larsmäss- eller Augusti-päron de bästa. De skalas och skäras rundt omkring i skifwor, eller klyfwas, så att kärnhuset frånskiljes, hwarefter de kastas i watten. Upptagas sedan, och läggas utan något mera watten i en stengryta, hwarest de under jämn rörning sönderkoka. När de äro alldeles upplösta, lyftas de från elden att swalna, hwarefter massan uppöses uti glesa linnepåsar och preßas. En riktig präß med erforderlig tyngd, är härtill bäst, annars får det ske genom wridning. Denna saft sättes åter på elden att koka, och skummas ganska wäl, samt röres flitigt, att den icke får brän-

bränna wid. Under kokningen pröfwar man den på en tenntallrik, för att se om den stadgar sig. När den kallnad icke mera flyter, så hälles till en kanna sådan saft, en half jungfru simpelt franskt brännwin, hwarmed saften ännu kokar 3 till 4 minuter; lyftes sedan från elden, och öses i glas- eller porselins-burkar, som lemnas öppne i ett swalt rum tills saften swalnat, då den höljes med waxadt papper och widare öfwerbindes.

Denna sirap är ganska god att nyttja till lingon-syltning, i wattensoppor, bärsoppor, sötsura såser, på raguer, i bär-kremer, kallskål och åfwen i öl- eller dricks-soppor; men i sednare händelsen, bör den icke koka i soppan, utan först då den kommit från elden ditwispas.

Att då denna saft är alldeles färdig, taga twå delar deraf, och en del brun tjock sirap, blanda dem, och låta dem en fjerdedels timma koka tillsamman, och sedan förwara sirapen, är åfwen ett godt hushållsgrep; ty bruna sirapens sötma meddelar sig åt päronsaften, som, ju sötare frukten är, åfwen i samma mån har en något matt smak, hwilken sirapen förbättrar.

Sirap af Morötter.

Stora moröter skrapas och kastas i watten, hwarefter de rifwas på rifjern. Denna maßa wrides eller preßas sedan helt rå, genom glesa linnepåsar; hwarefter saften, under skumning och jemn rörning, inkokar till samma tjocklek, som brun sirap. Då tages åfwen af denna saft twå delar, mot en del brun sirap, hwilken kokas tillsamman, och sedan förwaras till

alla-

allahanda matredning. Af mangolt och rödbetroten tillwerkas en god sirap; äfwen kålrötter gifwa, då de rifwas rå, en ganska ömnog och söt saft; men swårigheten är att borttaga den bismak, som åtföljer sötman; torde hända att björkkol skulle, likasom wid honing är anfördt, kunna fördrifwa den.

Om Bärs och Frukters Syltning och Förwarande.

Det wanliga sättet att sylta med lika wigt socker mot bär och frukt, kan wäl aldrig få namn af sparsamhet, och följagteligen icke rum i en tarfwelig kokbok. Det blifwer således nödwändigt att uppgifwa några hushållsagtigare förwaringssätt af deßa nyttiga ämnen, och dertill tror jag torkning och inkokning wara de säkraste.

Alla bär och frukter bibehålla under torkningen en stor del af sin smak, hwilken wid kokning upplöses och åter meddelar sig, och blifwa då, med tillsats af mycket mindre sött, rätt smakliga. Här blifwer wißt icke att nämna om fin syltning; ty den kan icke komma i fråga, utan blott förwaringssätt af frukter och bär, som wintertiden kunna gifwa goda och sunda rätter.

Körsbär.

De stora röda körsbären, äfwen stora Bigarrån, öppnas med en sticka, och stenarna uttagas; bären tryckas sedan tillhopa och läggas på torkollor eller porselins-fat, och sättas wid en lindrig wärme i ugn att torka, samt omses noga. När de äro torra, utbredas de några dagar

gar i rum på ett bord, att än widare torka, och inläggas sedan i torra pappers-påsar, eller porselins-burkar, hwilka öfwer wintren stå i warmt rum.

Om man sedan tager hälften af hwardera slaget bär, eller litet mer eller mindre, efter tillgång, och om wintren kokar dem med litet citronskal, kanel och sött, lägger sedan något råstadt hwetbröd derunder, och wispar snömos öfwer alltsammans, så har man en för smaken ganska ypperlig rätt.

Hallon.

Desza bär, hwilka hafwa en så utmärkt skön smak; men äro så swåra att utan mycket sött kunna bewara, låta likwäl rätt wäl torka sig. Man utwäljer härtill de minst blöta, och lägger dem, likssom körsbären, på porselins-fat, och sätter dem i ugnen; låter dem sedan något litet ligga utbredda, och förwarar dem derefter i warmt rum.

På annat sätt.

Mycket mogna saftiga hallon krammas, att de alldeles gå sönder, då sedan deruti så mycket fint stött hwetebröd iröres, att det blifwer som en deg. Skulle icke blotta brödet wilja fästa sig till deg, så tages litet godt hwetemjöl härtill. Derutaf kaslas eller utklappas kakor till knäckebröds tjocklek, hwilka på ett wäl mjöladt bord ställas mot solen att torkas, och wändas kakorna flera gånger om dagen: de böra icke göras större än tefat. Då de äro torra, hwilket wid godt solsken sker inom 4 till 5

da-

dagar, så inläggas de i burkar, och häraf kokas sedan, med litet sur bärsaft, rätt goda watten-soppor, då brödet utgör simmigheten; och på detta sätt kan man begagna sig af de mycket mogna och saftiga hallonen, hwilka icke låta torka sig i ugnen.

Fogelbär och Krusbär.

Söta bruna körsbär och fogelbär, äfwen krusbär, tagas då de äro mogna; de förra plockas från stjelkarna, och de sednare rensas wäl, och läggas sedan på torkollor eller fat, samt ställas i ugn att warsamt torka. Deßa bär äro ganska tjenlige till soppor och kremer; qwarliggande i grynsoppor uppfylla de rußinens rum, och i bruna såser till kött och stekt fisk äro de, i synnerhet krusbären, som icke hafwa stenar och således ej behöfwa bortsilas, mycket smakliga.

Att koka de torkade fogelbären med helt litet watten, rifwa dem igenom ett durkslag, och sedan slå denna soppa på torra krusbär, och deraf koka ett mos, med litet citronskal och sött, blifwer en ganska god rätt. På landet der deßa bärslag finnas ömnogt, kostar det endast torkningsmödan, hwilken af nyttan rikligen belönas.

Då stark wärma infaller, kan fogelbär, utbredda på rena bräden eller bord, uti heta dragiga windar, torka utan ugn, och behöfwa då blott, för säkerhets skuld, i en ganska swag wärma, och utan tunn utbredning, några timmar eller öfwer en natt att stå i ugnen.

Till deßa torkade bärs matredning, är den förut beskrefne päron-sirapen ganska tjenlig.

Blå-

Blåbär, och swarta winbär, torkas alldeles på samma sätt, både i luften och i ugnswärma.

Bärsafter.

Will man åter hafwa bärsafter till något finare bruk, så är bäst att blanda flera slag tillsamman, såsom hallon, körsbär, blåbär och swarta winbär. De koka utan watten i stengryta, wridas eller präßas sedan, och koka till tjocklek af en tunn wälling. Då ställes saften ett dygn uti swalt rum och djupa fat, att wäl kallna; hwarefter den slås på buteljer, eller, det som är ännu bättre, sådana långa flaskor, i hwilka man köper olja. I halsen af deßa flaskor hälles sedan smält njurtalg af får, och sedan lägges saften i källaren i sand att förwaras. I denna saft bör man alldrig underlåta att slå en half jungfru franskt brännwin till hwar kanna saft; ty det förekommer gäsningen. Men har man icke franskt, så är fördroppar af starkt klaradt sädes-brännwin dertill tjenligast, och då kan ett godt matskedblad swara emot en half jungfru franskt brännwin.

Att sylta Lingon.

Att sylta dem med socker, sirap, kanel, pomerans- och citronskal, är wißerligen ett af hwar och en kändt sätt; men det gifwes ett ganska enkelt sätt, att i ymnigare mått konserwera detta gagneliga bärslag, som, för deß nytta i alla hetsiga och rötagtiga sjukdomar, alldrig borde saknas i något hushåll, så mycket mer, som deß pris är så obetydligt.

Bären rensas från de omogna, och kokas sedan i sten- eller malmgryta, tills de alldeles gå sönder. Då ösas de upp i glas- eller stenburkar, äfwen i täta träkärl, och ställas sedan i god källare, där de, utan tillsats af något sött, hålla sig hela året, och kunna nyttjas till alla behof. Bärsafter, hwilka om sommaren brukas i stället för kallskål, blifwa af deßa lingon, sedan de med watten blifwit risne genom durkslag, och detta watten uppblandadt med en del af den förut beskrefne bärsaften, lika så goda, om icke bättre, än winkall-skål.

Att sylta Påron med Lingon.

Goda sylt-påron skalas och kastas i watten: om de äro stora, så klyfwas de midt i tu; men de smärre skorras endast kors öfwer i tjocka ändan, och wid hwart påron lemnas, om man kan, en stjelk. Sedan kokas en god del lingon, tills de alldeles saftat sig; deruti slås sedan så mycket af påron-sirapen, att de skalade påronen, hwilka ditläggas, någorlunda få rum. När de börja koka, gifwa de så mycken saft ifrån sig, att sirapen förtunnas; men under kokningen bortdunstar åter det wattenagtiga, och plägar det mest wara lagom sås öfwer, då påronen äro färdiga. De böra icke wara mycket mjuka, utan något stadiga, för att kunna bibehålla sig inpå wintren. När de äro färdiga, läggas de uppå fat att kallna, och skulle såsen wara tunn, eller mer än det behöfwes, för att deruti nedlägga påronen, så sättes den åter på elden att koka. Då både frukt och sås är kall, nedlägges den förra, och den sednare påhälles,

hwarefter kärlet, öfwerbundet, förwaras i god källare, eller ett swalt rum.

Det wanliga sättet att koka lingon, med socker eller sirap till saft, och sedan deruti koka päronen röda, är en wanlig sak, och, för sockrets och sirapens skuld, just icke en rätt för godt köp.

Lingon- och Päron-mos.

Man söker att konservera Larsmäß-päron, såsom de sötaste, tills man något senare på hösten får lingon. Päronen skalas och skäras i klyftor, så alla kärnor och hinnor fränskiljas. Då fylles en stengryta till hälften med lingon, och den andra hälften med päron, likwäl så, att bären komma i bottnen. De koka nu under jämn rörning till mos, och då päronen undansmält, kan något mer deraf tilläggas. Detta mos kokar så tjockt man kan få det, och öses sedan upp att kallna, och förwaras till wintren; litet bränwin kan äfwen slås häruti, och sedan ätes det som en kall rätt, med rästadt bröd under, och öfwerwispadt snömos.

Det förstås, att då det anrättas, strös litet socker deröfwer, eller uppkokas några skedblad sirap med litet af detta mos, och röres sedan till det kalla. Alla bärmoser eller safter som kunna förwaras sura öfwer wintren, fordra för smaken ganska litet sött, mot det de hade behöft, till att dermed konserveras öfwer wintren.

Att torka Plommon.

Stora gula äggplommon tagas innan de blifwa för mjuka; de klyfwas och stenarna uttagas, hwarefter frukten lägges bredewid hwar-

än-

annan på porselins-fat, med köttsidan nedwänd, och sättes i en warm ugn, och ses noga efter att plommonen blifwa jämt torkade: de wändas flera gånger, så att båda sidorna blifwa lika. Sedan står frukten utbredd på fat eller bord några dagar, och förwaras derefter i torra äskar, och eldadt rum.

Smärre plommon, eller krikon, klyfwas icke, utan stenen borttages endast, hwarefter de torkas på samma sätt och förwaras. De nyttjas sedan till soppor, mos, fyllningar i tortor, m. m.

Att torka Päron.

Frukten skalas och kastas i watten: de största päron skäras midt i tu, och kärnhuset bortskäres warligt; men de smärre skäras twå gånger twärt öfwer i storändan. Päronskalen och några mjuka eller stötta päron, jemte watten, och så mycket lingon eller annan röd bärsaft, som kan färga såsen, slås nu uti en stengryta, och då wattnet kokar, iläggas de skalade päronen att något förwällas. Emedlertid bör ugnen wara lagom warm; päronen upptagas nu, och läggas, så heta de äro, på fat, och sättas inn uti ugnen: man skiljer de klufna från de hela, hwilket äfwen gäller wid stufningen; ty de koka alltid ojämt. När de äro färdiga, ligga de äfwen några dagar utbredda. Lingonsaften, hwaruti de förwällas, hjelper litet deras färg; ty den blifwer i ugn gerna för ögat obehaglig.

Äpplen behandlas alldeles på samma sätt; men dertill äro hwita gyllen, astrakaner, likasom all lös sommar-frukt tjenligast, och tål knappt mer än neddoppas wid förwällningen.

Att torka Äpplen utan ugn.

Söt sommarfrukt skalas och skäres i fyra delar, så att fröhuset kan borttagas; hwarefter hwar del trädes med en grof synål på trådar, och hänges under taket i ett eldadt rum, och ses efter, att de icke sitta för tätt inwid hwarandra. När de äro wäl torra, förwaras de.

Att förwara omogna Stickelbär.

Bären tagas när de äro halfwuxne, rensas wäl, men utan knif; ty man bör wara agtsam att icke skära i dem, utan endast sagta borttaga blomman och stjelken. De läggas sedan i widhalsade buteljer, så att man icke wid uttagningen brukar det beqwäma men grusweliga tillgrep, att slå halsen af buteljen, och med glasskärfworna förge de ätande. Deßa buteljer fyllas med bären ända upp i halsen, och sedan med friskt kallt watten, hwarefter de korkas, hartsas och läggas på halsen i källaren uti sand.

Att, så mycket som möjligt är, undwika gröna glasburkars nyttjande till syltade bärs förwaring, kan alldrig nogsamt yrkas; ty faran af oförsigtigt handterande dermed, är så ryslig, att ingen hushållerska borde utsätta sig derföre. Hwita porselins-burkar äro deremot ganska säkra, och mångdubbelt starkare; äfwen som de nya inländska tillwerkningarne af stenkärl.

Berberis-saft.

På många orter wäxer denna buske till sådan mängd, att saften deraf till stor myckenhet kan erhållas. Den är af ganska stort wärde för hälsan; ty i hetsiga och rötagtiga sjukdomar

äro

äro deßa bär, för sin skarpa syra, owärderliga, och, i den rikas matredning, af ypperligt wärde. Rätta sättet att erhålla den god, och säker att förwara, är efterföljande:

Når bären om hösten blifwit wäl frostbitna, plockas de från qwistarna och läggas i en så eller ett mindre träkäril, som icke har någon bismak; ett ek-käril med en wäl stark botten är härtill tjenligast. Då stötas bären med en smörklubba, tills de gå alldeles sönder; hwarefter maßan upptages och wrides genom glesa linnepåsar, samt slås i krukor, att i par dagar sjunka. Sedan hälles denna klara saft, hwilken står ofwanpå och bör wara tunn och klar som win, i en annan kruka, och om något grummel skulle hafwa medföljdt, så låter man det sjunka. Denna klara saft slås sedan på torra qwarters- och halfqwarters-buteljer, till öfwer halfwa halsen, hwarefter bomolja, eller, i brist deraf, färskt smält njurtalg af får tillhälles, och då den stelnat, korkas och hartsas buteljerne, och sättas i källaren; och kan saften sedan nyttjas till allt det som citronens omogna syra wanligen brukas. I Punsch gör denna saft, endast den är sålunda tillredd, utan tillsatts af en droppa watten, mycket bättre och finare smak än citronsaften. Till den präßade bärmaßan slås nu watten, hwarmed den kokar, och sedan silas; detta watten blandas till det grumliga som sjunkit till bottnen af den fina saften, och denna saft eller lag hopkokas nu till någon stadga; då kan sirap slås dertill, hwarmed den än widare kokar och skummas, samt förwaras sedan till soppor, kremer och såser.

Att

Att förwara Äpplen öfwer wintren.

På en het klar dag afslås ormbunke-gräs och lägges på en wind, eller i en lada att torkas, hwarefter det förwaras, att ingen fukt kan komma deråt. I detta gräs, som bör wara rifwet från den grofwa stjelken, nedlägges i torra friska tunnor äpplena, som böra wara wäl torra och skilgda från alla stötta och fläckiga. Tunnorna sättas sedan i ett friskt rum; men hwarest det icke fryser, och ses efter då och då, om något äpple skulle taga skada. Har man dubbelt mer ormbunke-gräs än man behöfwer, så kan man, i händelse det förra skulle kännas fuktigt, ömsa med det friska, och under tiden lägga det gamla i en ganska lindrig ugnswärma att torkas.

På annat sätt.

Om sommaren då man haft några dagars stark hetta och torka, så tager man en eller flera myrstackar, allt som man tror sig behöfwa, och för dem hem till gården. De stjelpas då i ett stort wäl torrt kar, hwilket ställes i något lider eller uthus, men dit icke regn kan komma. När myrstacken legat där några dagar, pläga alla myrorna wara förswundna, och då flyttas den till något torrare och säkrare rum. Där gömmes den nu wäl för wäta, till hösten, då man i tunnor inlägger äpplena i denna torra myrstack, samt sätter dem i ett friskt rum, där de icke frysa, då de skola hålla sig till Pingsttiden.

Ett annat sätt.

Detta gäller endast om mycket hård grön winterfrukt. Så snart den blifwit tagen af trä-

den,

den, frånskiljas ganska wäl alla stötta eller fläckiga, hwarefter de friska nedläggas på en hö-skulle, som bör ligga öfwer ett fähus. Frukten lägges i höet 6 qwarter ifrån bottnen eller golfwet; men icke så tätt, att den kommer tillhopa, och så lägges hö deröfwer: härmed kontinueras till 6 à 7 hwarf; likwäl bör par alnar hö wara öfwer frukten. På detta sätt skall den kunna bibehållas till wåren, och då wara mycket mera mogen, än när den nedlades.

Potäter, kålrötter och morötter sägas äfwen på samma sätt kunna förwaras till wårtiden.

Grönsakers jemte Rötters Saltning, Torkning och Förwarings-sätt öfwer wintren.

Om Saltning.

Saltningen är wißt ett säkert sätt att bewara grönsaker, så wäl som många andra födoämnen; men likwäl förlora de wid urwattningen ganska mycket af sina beståndsdelar; hwarföre torkningen med mycket skäl bör äga företräde. Men som lägenhet dertill i flera hus saknas, så må några anwisningar till saltning, eller andra förwaringssätt här finna rum.

Att salta Spenat.

Spenaten rensas ganska wäl, och nedsaltas med tillräckligt fint godt salt, i ett kärl med stark tyngd, så, att den strax lakar sig. Då sätles

den

den ned i en källare, och står där 3 till 4 dagar. När man ser, att den wäl packat sig, upptages den och kramas wäl mellan händerna från laken; nedlägges sedan i porselins- eller stenkärl, och en liten tyngd pålägges, hwarefter en smörbotten öfwerhälles, och kärlet ställes i en iskällare eller annan god källare. Denna spenat behöfwer icke så stark urwattning, som om den beständigt legat i hela sin lake; men bibehåller sig likwäl frisk och god öfwer wintren. Smöret är icke förloradt; ty det kan nyttjas till afredningar i flera slags rätter.

Att inlägga Spenat med Ättika.

Denna spenat bör tagas något sent på hösten; den rensas då och förwälles med en hastig uppsjudning, hwarefter den uppkramas. Af detta spad tages 3 halfstop, mot ett halfstop god ättika, hwilket tillsammans uppkokar, och sedan kallnar. Derefter nedlägges den förwällda och kallnade spenaten i en porselins-burk, och kalla ättiks-lagen slås öfwer; en liten tyngd pålägges, och kärlet sättes sedan öfwerhölgdt i en god källare, då spenaten wid tillredningen icke widare behöfwer, än sköljas i litet kallt watten, förwällas och stufwas, som färsk.

Att salta Portlaka.

Den tages åfwen mot hösten, rensas wäl från alla frön, och de små stjelkarna låter man medfölja. Derefter nedsaltas den med fint salt, och står 3 dagar att laka sig; hwarefter den uppkramas. Då tages af denna sallaka 1 stop, hwilken tillspädes med lika mycket watten, och

i ett

i ett stenkärl sättes på elden, med några krossade kryddpeppar-korn, att koka, och skummas under tiden. Då den synes klar, slås ett halfstop ättika däruti, och dermed får lagen en uppsjudning, hwarefter den lyftes af elden, och slås genom ett glest linne, att pepparn må frånskiljas. Då lagen swalnat, hälles den kall öfwer den uppkramade portlakan, som blifwit nedlagd i porselins-kärl.

Som portlakan bör stufwas med sött och surt, så kommer denna syra här wäl till måtta wid tillredningen.

Att salta Grönkål.

Mällan tages om hösten, sedan rötmånaden gått förbi, och härtill är bäst att nyttja hälften rödbete- eller mangolt-blad, mot lika mycket mälla. Båda slagen rensas wäl från fibrer och stjelkar, hwarefter det gröna får en hastig förwällning, uppkramas och kallnar. Sedan nedsaltas det med fint salt, och en botten med tyngd pålägges, då kärlet ställes i en god källare. När kålen skall nyttjas, lägges den i kallt watten öfwer natten, förwälles sedan ganska wäl, samt hackas och kokas som wanlig grönkål.

Körfweln, som bör wara spansk, plockas i stjelkar, hwarifrån blott de gröfsta borttagas, källök skäres af på ett eller twå ställen, allt efter sin längd, och nedsaltas tillhopa med körfweln i fint salt uti ett och samma kärl; tyngd pålägges sedan, och kärlet ställes hölgdt i källaren. Då löken och körfweln skall nyttjas, sköljas de ganska wäl med ljumt och kallt watten; men få icke förwällas, utan böra hackas rå med kålen.

Att

Att salta Dill.

Salt dill är ganska god, ty den swärtar icke, som den torra, de kött- och fiskrätter, hwarpå den lägges. Dillen tages då den ännu är grön och icke fått börja blomma, mindre fröböpa; den plockas i sina stjelkar, som icke böra wara för fina, och saltas med fint salt i porselins- eller stenkärl; en liten tyngd påläggges, och då dillen skall nyttjas, sköljes den endast i kallt watten; ty köttet eller fisken hwarpå den lägges, behöfwer då så mycket mindre saltas.

Att salta Persilja.

Den tages sent om höften, och de wackraste qwistar wäljas härtill. De läggas redigа bredewid hwarandra, då halfwa stjelkarna bortskäras, likwäl icke så nära, att icke hwar qwist sitter tillsamman. Denna persilja saltas sedan alldeles på samma sätt som dillen, och wid tillredningen sköljes den, efter mer och mindre behof af sälta, med warmt eller kallt watten.

Att salta Turkiska Bönor.

Goda möra bönor rensas från trådarna, och nedläggas hwarftals med persilje-qwistar och fint salt, hwarefter en botten med tyngd påläggges; och då de skola brukas, läggas de en natt i watten, hwarefter de skäras fina, eller i stycken. Alla bönor blifwa bättre kokade i stycken; ty att tro dem blifwa mörare genom en finare skärning, är en stor willfarelse, emedan all saften derigenom går förlorad.

Om Torkning.

Det är ofelbart det bästa förwarings-sätt af grönsaker och rötter, och det enda hwarigenom deßa födoämnen någorlunda kunna bibehålla sin kraft.

Turkiska Bönor.

De tagas, finare eller gröfre; men om de plockas ojemna, så böra de noga sorteras, och sedan rensas. Derefter läggas de i en stor gles kaße, hwilken sänkes neder i en kokande wattengryta, och får der par minuters uppsjudning. Sedan bredas de ut på ett bord att swalna, hwarefter de uppträdas på grofwa trådar, som sättas utspända att torka under taket, i ett rum dit icke mycket stark sol kommer. En wind, som har starkt wäderdrag och kan tillslutas för solen, är ganska tjenlig, äfwen andra rum i hwilka man kan öppna fönstren, men med rullgardiner uteſtänga solen. Bönorne jemkas på trådarne, så att de icke sitta för tätt tillsamman, och då de äro wäl torra, ligga de ännu några dagar i hög på ett bord, hwarunder de omröras, och läggas sedan i pappers-påsar att förwaras. Då de skola brukas, klippas de i halfwor, eller flera stycken, och kokas som wanligt. Att, så snart de äro torra, klippa sönder dem, är kan hända bättre, emedan de då äro strax färdiga wid tillredningen.

De små så kallade Prinseß bönor, eller turkiska ärter, blifwa, på detta sätt torkade, mycket goda, och kunna kokas alldeles hela. I agttages, att större och smärre bönor torkas hwart

slag

slag för sig på egna band, och icke sammanblandas; ty de fordra olika tid wid kokningen.

På annat sätt.

Då man will torka mycket bönor, och kan hända finner föregående sätt något beswärligt med uppträdningen, så skäras bönorna på det gamla sättet helt fina, och strös strax derefter på ett rent och wäl hyfladt golf, i ett rum som wäl har drag, men icke sol. De röras i början dagligen, på det de icke må komma för tätt åt hwarandra, och när de blifwit wäl torra, föras de tillhopa, och ligga ännu några dagar öppna, hwarefter de förwaras i pappers-påsar eller stenburkar. Deßa bönor blifwa ganska goda till smaken; men färgen är icke så lifligt grön, som på de saltade.

Om man torkar mycket grofwa förwärxta bönor, och de wid kokningen skulle finnas sega, så tages blott ett struket matskedblad fin björkaska, hwilken lägges i en ren linneklut, och ombindes, samt kokar en liten stund med bönorna. När de börjat mjukna, så bortslås det första wattnet, och nytt kokhett tillhälles, hwarmed de sedan fullkoka.

Att torka Bönor i ugn.

Härtill skäras de helt fina, och en gryta med watten sättes på elden att koka. Då tages till ungefär 5 marker skurna bönor, 3 till 4 knäppnäfwar fin skuren persilja, hwilka båda delar läggas sammanblandade i en helt tunn serwet. Midt uti bönorna lägges ett stycke smör af ett äggs storlek, som wäl inneslutes af bönorna; sedan

sedan fästas de fyra hörnen af serveten wäl tillsamman, och då grytan sjuder, nedsänkes bönknytet; men man släpper det icke handlöst, utan låter det hwila på en käpp, lagd twärt öfwer grytan. Då bönorna fått ett par öfwersjudningar, upptagas de, och gänska hastigt utbredas på torkollor, flata porsélins- eller stenfat, och böra de, ju hetare ju bättre, komma in uti en warm ugn, sådan som efter brödbakning; och skall ugnen nödwändigt härtill förut wara i ordning. Bönorna efterses sedan noga, att de icke genom för stark hetta förlora färgen, utan bibehålla sig gröna. Då de äro wäl torra, ligga de några dagar öppna i torrt rum innan de förwaras.

När man sedan stufwar dem, slås de alltid genom durkslag, då persiljan icke förloras.

Att torka Socker-ärtskidor.

De rensas, förwällas och upträdas på trådar, alldeles som om turkiska bönor redan sagt är.

Likaledes förwällda, utbredda på fat och insatta i en warm ugn, blifwa de rätt goda; men då bör hwar ärtskida wara lagd bredewid hwarannan, och noga tillses, att ugnen icke är så warm, att ärterna förlora den gröna färgen och blifwa bruna.

Att torka Spenat.

Den plåckas en wacker, warm sommardag, sedan daggen fullkomligen intorkat, och rensas från frön och stjelkar, samt strös sedan på ett rent slätt golf, uti ett rum som har drag, men är fritt från sol. Där röres och wändes spe-

na-

naten de första dagarna, tills den börjar taga torka; och då den kännes alldeles torr, föres den tillsamman, och ligger så några dagar, hwarefter den förwaras.

På annat sätt.

Om man icke har ett tjenligt rum, att på föregående sätt utströ spenaten, så skaffar man sig spenat af det stora bredbladiga, eller så kallade holländska slaget: den upptages med roten, och bör ännu icke wara skjuten i frö, utan endast i sin största frodighet. En torr och warm dag bör äfwen wäljas härtill, då daggen alldeles blåst bort, så att spenaten icke har någon fuktighet. Derefter borttagas alla gula blad, och äfwen fröknopparna, om sådana skulle wara utlupna, och 3 till 4 spenatstånd bindas tillsamman om roten, med en trå eller segelgarn. Twå sådana knippor bindas wid hwart band, hwilka sedan hängas öfwer en stång, i en wind, som har fritt drag, eller i ett kök, som eldas. Knipporna sättas icke för tätt till hwarandra, och när spenaten är torr, nedtages den och med en grof sax klippes då bladen från stjelkarna, hwarefter den förwaras i torrt och warmt rum.

Att torka Nässlor till Grönkål.

Som nässelkålen anses för ganska hälsosam, men nästan blott en tid på året erhålles, så kan detta förwaringssätt härstädes, må hända, till någons tjenst finna rum.

Nässlorna tagas om wåren då de ännu äro fina, och utbredas helt tunnt på ett slätt och rent golf, samt få friskt drag, men icke sol; de

röras

röras de första dagarna, och förwaras, sedan de blifwit wäl torra, i warmt rum. När de om wintren skola brukas, förwällas de först litet i ett watten, hwilket bortslås, hwarefter nytt kokhett åter påhälles, och deruti förwällas de widare; hackas sedan och kokas alldeles som färska. Löken och körfweln härtill är den samma, som förut wid saltad mälla är anförd.

Att torka Wälska Bönor.

De spritas wäl och grodden borttages, hwarefter de läggas i en kaße och nedsänkas i en kokande wattengryta, att få en öfwersjudning. Upptagas sedan och utbredas på ett bord att kallna. Då har man långa starka trådar, och på dem genomträdes bönorna bredewid hwarandra, och deßa långa bönband spännas sedan i taket emellan stänger, eller andra fästen, i ett warmt kök eller en dragig wind: man ser noga till, att bönorna icke i början sitta för tätt ihop, ty då mögla de. När de äro wäl torra, nedtagas de och förwaras. Om bönorna äro mycket groswurne, så förwällas de när de skola anrättas, och då afdrages huden; men äro de spåda, så kan det icke behöfwas, utan de twättas då endast ganska wäl uti ljumt watten, innan de sättas på elden, emedan dam och flugor under torkningen gerna fästa sig wid dem.

På annat sätt.

Bönorna tagas innan de blifwit mycket mogna, läggas uti en kaße, och få en hastig uppsjudning, hwarefter de swalna, och huden afdrages; sedan bredas de ut på torkollor, eller fat, och ställas i en lagom warm ugn att torka.

På

På annat sätt.

Af bönorna borttages huden, och hwarje böna skiljes i twå delar, hwilket, då de icke äro förwällda, låter rätt lätt werkställa sig. Derefter bredas de ut på ett slätt rent golf, och röras de första dagarna, att de icke fästa sig wid bräderna, och då de äro torra förwaras de. Om deßa bönor äro af godt slag, och icke förwurna, så äro de så möra, att man icke kan koka dem tillika med moröttter, utan bör man först stufwa deßa, och då de äro innemot färdiga, tillägga bönorna, som då blott tåla en liten sjudning. Likwäl twättas de först ganska wäl i ljumt watten.

Om mogna Bönor.

På de orter der man brukar dem helt mognade till matredning, så är bäst att låta dem torka i skidorna, hwilket sker på twå sätt: antingen att uppskära bönhalmen, och i en wind eller lada resa den glest omkring wäggarna, och då halmen är wäl torr, afplocka skidorna och förwara dem; eller ock straxt wid skörden aftaga skidorna och utbreda dem på ett golf. Deßsa bönor kokas sedan om wintren med rötter och litet mjölk, eller, förwällda och huden afdragen, med kött eller fläsk, alldeles som ärter, till soppmat.

Att torka Spritärter.

Både socker- och åker-ärter spritas, då de icke äro för grofwa, och utbredas sedan på ett slätt golf, i ett rum, där fönstren wäl kunna wara öppna; men rullgardiner utestänga solen.

Skul-

Skulle wäderleken wara mulen, så wore wäl, om detta rum kunde eldas, då torkningen lätt går för sig. Ärterna röras de första dagarna, så att de icke fastna wid golfwet, och då de äro wäl torra, förwaras de i warmt rum, hwilket är en allmän regel för alla torkade grönsaker.

Att torka Persilja.

Den plockas af stjelkarna, och hackas så fin man åstundar den; utbredes sedan på ett rent golf eller stort bord, efter behof; röres så flitigt de första dagarna, och waktas för sol; hwarefter persiljan förwaras i torrt och warmt rum.

Att knyta den i knippor, doppa dem i kokhett watten, och sedan upphänga dem i taket af ett warmt rum, är ganska tjenligt för de anrättningar, i hwilka man icke will att persiljan skall synas.

Man brukar äfwen inlägga persiljan i smör; men dermed är föga wunnet, ty smöret plägar gerna taga herskuad.

Att lägga skuren persilja på fat eller i långpannor, uti en warm ugn, går äfwen an; men utan ugnswärman blifwer den bättre.

Att torka Selleri-blad.

Härtill wäljas endast de finaste, ljusgröna bladen, som sitta midt uti roten, och med dem förfares alldeles som med persiljan. De äro ganska goda om wintren, i köttsoppor och stufwade kötträtter, der de sammanblandas med persiljan; likwäl tager man mycket mindre af dessa blad, än af de förra.

Att torka Lök.

Gräslöken skäres helt fin och lägges på fat, samt torkas i swag wärma; hwarefter den förwaras i torra korkade flaskor.

Rödlök plägar, om man endast höstetiden wäljer den hård och god, samt uti kaßar hänger den i ett lagom warmt rum, der den hwarken möglar eller fryser, icke behöfwa annat förwaringssätt, utan kunna hålla sig till sommaren; men den hwita Spanska och gula Holländska löken är af ett lösare slag, och denna måste man genom torkning söka bewara. Till den del deraf, som man icke will nyttja smått sönderskuren, wäljas de största lökarne, hwilka skäras twärs öfwer i så tjocka skifwor, som dubbla slantar. De läggas sedan på stenfat, eller långpannor, och sättas i en warm ugn, hwarefter de förwaras i något kärl med läck öfwer. Den lök åter, som man will nyttja till såser och sämre stufningar, skäres fin, och torkas på samma sätt, samt förwaras i buteljer med wida halsar, som stå wäl korkade, emellan det att de öppnas.

Att torka Mejram, Salvia, Basilika och Timian.

Deßa wäxter bindas i små knippor, och hängas under taket i ett warmt kök, hwarefter de sedan nedtagas och gnuggas fina, samt förwaras i torra flaskor eller buteljer med god korkning. Några knippor förwaras likwäl hela, för särskilta behof, såsom på hela köttstycken och stekar, derifrån de sedan borttagas.

Att

Att torka Rotsaker.

Som morötter, palsternackor och persilje-rötter, der man icke har desto bättre källare, äro rätt swåra att förwara, och de äfwen mot wåren förlora mycket af sin smak och styrka, så gör man wäl, om man genom torkning söker konservera åtminstone den del, man efter Jultiden till sommaren kan behöfwa.

Deßa tre rotslag skrapas wäl rena, och skäras sedan långs- eller twärt öfwer i så tjocka skifwor, som en enkel slant, eller litet mera; der man har en ugn, så bredas de sedan på torkollor, eller fat, som sättas i ugnen, hwilken bör wara så swal, att de få torka ganska långsamt, och fordras dertill flera swaga eldningar, eller så ljumma ugnar, att 3 till 4 dagar åtgå, innan rötterne blifwa rätt torra. Det allrabästa sätt jag funnit, är det: att taga litet rötter efter hand, och lägga dem på en warm kakelugn, eller i en långpanna, öfwerhölgd med papper, hwilken sättes ofwanpå kakelugnen, då torkningen småningom förrättas, och innan 3 dagar wanligen går för sig. Deßa rötter blifwa alldeles så goda, som färska, och morötterna förlora alldeles ingen ting af sin färg. På detta sätt kan man, om man har flera rum, i hwilka man will tillåta sig detta lilla hushålls-företag, efterhand förwara hela sitt rotförråd.

Goda söta rofwor, skurna i något tjocka skifwor, och torkade i ugn, blifwa äfwen rätt goda.

Jordärtskockor, hwilka icke gerna hålla sig i källare, böra strax om hösten skrapas och skäras i stycken, samt på en warm kakelugn efter

hand torkas för wintren. Deßa rötter äro så smakliga i soppor och stufwade kötträtter, att man, der de ägas, icke böra underlåta denna lilla möda.

Att skära Blomkål i små klyftor, litet förwälla den, och sedan på fat sätta den att torka i en warm ugn, låter wäl göra sig; men icke blifwer den rätt god, icke eller till färgen hwit, utan mörk. Likwäl kan den wäl nyttjas i de stufningar, hwartill man har kräftor, hummer eller kräftsmör, som meddelar sin röda färg åt kålen. Uti köttsoppa, hwilken man will hafwa mycket god, der gör denna torra blomkål, likasom jordärtskockorna, ganska god smak. — Bättre är, att skära Blomkålen i ordentliga klyftor och litet förwälla den; hwarefter den uppläggas på ett bord mellan linne att kallna, så att all fugtigheten indrages i linnet. När det skett, nedlägges kålen i ett kärl, med ett tjockt hwarf wäl torrt salt mellan klyftorna, att de ej kunna widröra hwarandra, då Blomkålen på detta sätt håller sig hela wintren, förwarad i ett kallt men torrt rum. När den skall anwändas, afkokas saltet med twå eller tre watten, hwarefter kålen stufwas lika som färsk. — Men det bästa förwaringssätt med Blomkål är, att sent om hösten skaffa sig blomkåls-hufwuden med deras jordklimp, och förwara dem i en god källare, helst der dager finns, då man till öfwer Jul wäl kan bibehålla dem.

Att förwara Hwitkål.

Härtill wäljas de hårdaste hufwuden, från hwilka alla gula eller skämda blad afskrädas; likwäl utsökes häldst den kål, hwars blad icke äro mycket skadade; (ju närmare hufwudet bladas,

das, ju snarare skämmes det). Sedan knytes ett segelgarn om stocken på hwart hufwud, och dessa band trådas på en stång eller ett bröd-spett, hwilket sättes upp i taket af ett rum, som något eldas, men icke är för warmt; ett kök, der man icke stänger spjället, och som icke heller röker in, så att röksmaken fastnar på kålen, är härtill tjenligast. Där hängas kålhufwuden så åtskilda, att de icke komma wid hwarandra, och kunna då tämmeligen långt inpå wintren förwaras.

Har man eget kål-land, eller köpes kålen från någon bekant, så betingar man sig att få kålen upptagen med rot. De längsta rotfibrerne bortskäras då; men en halfqwarters lång tofs qwarlemnas, och kring denna rotända bindes segelgarnet, hwarmed kålen upphänges. Den förwarar sig då längre; ty det sår kålstocken får då den på landet afhugges, bidrager ofta till kålens snarare förruttnelse.

Den åter, som har riktig god källare för sina rotsaker, bör, medan kålen står på landet, utwälja sig de kålhufwuden man längst will konservera; därtill tages hård, men icke stor utwärt kål. De upplyftas warligt med grepe och så mycket jordklimp man kan bibehålla, och sättas strax i jordkällaren, i tillräcklig sand, en god aln från hwarandra, och tillses att de fallnade eller gula bladen warsamt borttagas. Om källaren är god, kan man på detta sätt bibehålla hwitkål ända in på wåren; och skulle man märka att något kålhufwud ofwanpå börjar höja sig för att skjuta frö, så borttages det strax och nyttjas.

På samma sätt kan man nedsätta stora silleri-rötter med sin klimp, och hafwa dem friska hela wintren öfwer.

Här-

Härwid ankommer dock mest på källarens godhet, att den icke är så fugtig, att der mögla, icke heller så kall, att der fryser. Dernäst, att all den sand, hwaruti de rötter nedläggas, som icke stå på sin rot, är ganska torr och fri från sten; till den ändan är det försigtigt, att ha en dubbel portion sand, hwaraf den ena delen kan i warmt rum eller en bakugn efter hand torka, tills den förra blifwer fugtig, och då ömsas efter behof; ty om rötterna hela wintren ligga i en och samma sand, så meddelar sig deras safter till sanden, och bidraga mycket till förruttnelsen.

I sådan torr sand kan man sedan nedlägga pepparrot, palsternackor, persiljerötter, rödbetor, Gottlands-rofwor och rättikor, som då under flitig tillsyn tämmeligen wäl bibehålla sig.

Att förskaffa sig grön Persilja om wintren.

Uti ett kök, som icke är för mycket kallt, eller något annat rum, som eldas, ställer man en lår eller låda, fylld till en alns högd med hälften jord och hälften sand. Deruti nedsättas, ett knappt qwarter från hwarandra, friska tjocka persiljerötter med rika hjertblad, som deruti pläga wäxa ganska frodiga; men i källaren duger icke nedsätta denna låda; ty af brist på dag förlorar persiljan sin gröna färg och blifwer blek.

Några Sätt att konservera och begagna sig af Potäter.

Att konservera dem.

Det sker bäst i en god frisk källare, uti torra

ra lårar eller tunnor, med litet sand i bottnen, och en flitig tillsyn, att de skadade borttagas; men den som har egen plantage, och will wara såker om god frö-potatos till wåren, så år följande sått det såkraste.

Till den plantering man will konservera öfwer wintren, wåljes ett något högt och torrt låge, och om hösten då man börjar frukta frosten, så bortskåres med en skåra all potatos-halmen, ett halft qwarter ofwan jorden, och allt ogrås bortkrattas; sedan kastar man öfwer jordstycket så mycket trågårds-mull, att den ligger 3 qwarter öfwer jorden, som sedan hårdt tillklappas, betåckes med torrt årtris, och ligger så orubbad till wåren, då den wid jordens första redighet uppgråfwes, och rötterna finnas lika så friska som om hösten. På de stållen der man icke behöfwer många tunnor till utsåde, så kan denna jordskyffling med några sångar eller ett icke för stort stycke land, utan mycket beswår företagas.

Att förwara frusen Potatos.

När potåterna frysa, så tager man så mycket som man kan sköta; de kastas i kallt watten, hwaruti de slå all isen ifrån sig; upptagas sedan och torkas med linne. Emedlertid har man eldadt ugnen, ungefår som efter bröd-bakning, och nu låggas de torkade rötterna i den samma, och blifwa der tills de kånnas fullkomligen torra. Sedan förwaras de i ett torrt rum, och kunna nu hålla sig långre tid, och kokas alldeles som annan potatos.

Att på annat sätt begagna den.

Då rötterna äro frusna, skrapas de ganska wäl, och kastas under tiden i kallt watten, der de ligga tills all frosten slagit ur dem, hwarefter de twättas ganska rena, och läggas i så mycket kallt watten, att det står wäl öfwer dem. Detta watten ömsas en gång i dygnet, och käret ställes i ett rum, der wattnet icke fryser. Härmed kontinueras tills rötterna kännas helt mjuka eller swampagtiga. Då rifwas de på ett rifjern, och det man icke kan rifwa; lägges i en hackho och hackas så fint som möjligt är, hwarefter det bultas med en klubba. Denna maßa lägges sedan i glesa blångarns påsar, och wrides, eller, det som är bättre, pråßas under tyngd, att all wätska förswinner. Denna utpråßade maßa utbredes sedan på stenporselins-fat eller långpannor, och sättes i ugn, eller swag wärma, som på kakelugn, att torka. Då maßan är torr, stötes mjölet, hwilket, ehuru något grått, likwäl är ganska godt till afredningar, buddingar, gröt, ölsoppor, och att deruti steka fisk, strömming, köttbullar, kortletter och till alla de rätter, hwarest färgen icke synes obehaglig.

På annat sätt.

Rötterna kastas i watten, att all frosten slår ur dem, hwarefter de twättas ganska wäl och sättas på elden att koka. Derefter skalas de och stötas till mos. Denna maßa bredes sedan ut på fat, och torkas i ugn, eller efter hand på en kakelugn. När maßan är hård, stötes den så fin man kan; den låter likwäl icke alldeles

les sönderstöta sig, utan sitter tillsamman som hwita sagogryn. Denna maßa nyttjas sedan som gryn i köttsoppor, eller i mjölk, som wälling, och är dertill ganska god och smaklig. De tåla icke koka länge.

Att blanda dem med Smör.

Till en mark smör tages en mark kokad potatos-maßa; en och en half mark låter ock utspisa sig. Denna potatos bör wara skrapad rå, och icke kokad i mera watten, än att det står jemt öfwer rötterna. Då maßan är ganska fin och smidig, arbetas den tillsamman med smöret, litet fint salt och skuren gräslök. Detta smör ätes sedan på bröd, och smakar icke illa; men är en god besparing för den behöfwande. Att af detta smör tillreda fisksåser, så har man både smör och mjöl på en gång.

Ett ännu tarfligare smör, är, att till en mark potat-maßa taga ett qwarter tjock, sur eller söt grädda, och dermed uppblanda potatos-moset, lägga litet fint salt och hackad gräslök deruti, och sedan äta det på bröd. Men af båda deßa slagen bör icke för mycket på en gång tillredas.

Om Köttsaltning, Rökning, jemte Slagt, samt Korfs och Syltas tillredning.

Att salta Oxkött.

När kreaturet är slagtadt, så upphänges det, och sitter åtminstone öfwer natten; är årstiden kall,

kall, såsom om hösten, kan det wäl hänga öfwer 24 timmar. Sedan hugges det i ordentliga stycken, hwilka gnidas med litet salpeter och luneburgersalt; men har man icke tillgång derpå, så stötes groft salt helt fint, och dermed gnides köttet öfwerallt; sedan strös salt och mogna enbär på bottnen i insaltnings-kärlet, och köttet lägges med skinnsidan nedwänd deruti. Härmed fortfares hwarftals tills alltsammans är nedsaltadt, då botten och tyngd pålägges. Om man icke har annat än groft orent salt att salta köttet med, så måste man, om köttet skall deruti förwaras öfwer hela året, på följande sätt rena laken.

När köttet stått med tyngd 14 dagar eller trenne weckor, så plägar gemenligen saltet wara så smält, att laken står öfwer köttet. Det upptages då och lägges på sluttande bord eller bräden; laken slås i en gryta och sättes på elden, samt kokar och skummas ganska wäl. Skulle mer bortkoka, än som kan tålas, så tillspädes det af ren sallake, hwilken äfwen kokar. När laken synes wara klar, slås den uti ett trä-kärl att swalna, och då den är kall, nedlägges köttet i sitt kärl, med litet mellanströdda enbär och helt litet fint salt; den kalla sallaken slås sedan deröfwer, och kärlet sättes på sitt förwarings-rum, samt tillses att laken alltid står öfwer. Saltar man åter köttet med salpeter, fint salt, kryddpeppar och enbär, så behöfwer sallaken icke kokas upp; men det grofwa saltet hyser så mycken orenlighet, att laken wäl behöfwer denna förbättring.

Att salta Fårkött.

När fåren äro slagtade, och suttit upphängde öfwer natten, huggas de i fyra stycken, njurarna med deß fett borttagas från bakdelarna, och köttet lägges efter myckenheten i ett kar, eller en så, hwilken fylles med så mycket friskt watten, att det står öfwer köttet, hwarmed det står öfwer natten. Om morgonen upptages det och lägges på ett lutande bord, och när wattnet afrunnit, tages hwarje köttstycke och torkas något med en grof handduk. Fint godt salt, eller gröfre sönderstött, strös då på bottnen af saltningskärlet; köttet nedlägges sedan helt tätt tillhopa, och saltas mellan hwarfwen, hwarefter tyngd pålägges, och efterses, att det icke härsknar.

Det oxkött som skall rökas, upptages efter 4 weckor; men fårköttet behöfwer blott ligga 14 dagar i saltet: i agttages att det oxkött som rökes, icke bör wara hugget i för stora stycken; ty då fordrar det för lång tid att blifwa genomrökt.

Att salta Fläsk.

När swinet är slagtadt och kallnadt, sönderhugges det på det sätt, att skinkorna, refbensspjällen och bukfläsket utskäres, ryggen frånhugges, och hufwudet afskiljes; hwarefter allt fläsket, utom skinkorna och refbensspjällen sönderhuggas, ungefär till sådana stycken, som de sedan skola förbrukas. Detta fläsk gnides ganska wäl med fint eller sönderstött salt, och nedsaltas sedan ganska tätt till hwartannat. Skinkorna läggas i bottnen, och refbensspjällen ofwanpå, i händelse de snart skola brukas; botten med tyngd pålägges, och då fläsket lakar

sig, så tillses noga, att kärlet är tätt. Om hufwudet skall nyttjas till sylta, så saltas det icke; men om man derpå will koka mat, så klyfwes det, tungan med hjernan borttages, och båda halfworna gnidas wäl med salt; hwarefter de ibland fläsket nedsaltas.

Att salta Gäß och Ankor.

När gåsen eller ankan är slagtad, plockad och rengjord, så klyfwes hon, men icke sköljes, utan endast torkas mycket wäl med en handduk. Då har man fint stött salt, hwilket man uppblandar med litet stött swart- och kryddpeppar eller ingefära; dermed gnides fogeln ganska wäl innuti, och nedsaltas sedan i ett lagomt kärl med fint eller stött salt. Deßa saltade gås- och ankhalfwor äro sedan ganska goda att koka både kål och ärter uppå, och göra då mycket bättre gagn i hushållet, än rökta, då icke mycket deraf kommer till nytta. Om man behagar, så kan ryggskråfwet wid nedsaltningen frånskäras, och nyttjas till swartsoppa, och endast bröstet nedsaltas; men har man mer gås- och ank-slagt än man behöfwer till swartsoppa, så kan foglen hel och hållen göra gagn som saltad.

Att röka Fläsk.

När skinkorne legat i saltet 4 weckor, så upptagas de och rökas med enris, och hängas sedan i ett något warmt rum att torka.

På annat sätt.

Så snart swinet är slagtadt, gnides hwar skinka med 2 till 3 lod luttrad salpeter, blan-

dad

dad med fint salt, och wid sjelfwa benet stickes å ömse sidor ett hål, hwaruti fint salt djupt instoppas. Sedan nedsaltas skinkorna som wanligt, och ligga i 4 weckor i saltet. Då sättes ett så stort kokkärl med watten på elden, att skinkan der får wäl rum; i wattnet lägges en handfull af sammanblandad mejram, timian och basilika, en handfull winbärsblad, en knäppnäfwe mogna enbär, och lika mycket salt. När wattnet härmed uppsjuder, iläggges skinkan, som, om den är stor, kokar en hel, men om den är liten, blott en half timma. Upptages sedan, lägges på ett bord, och öfwerhöljes med en duk, hwarunder den kallnar. Derefter rökes skinkan i kall rök af enris, en månad, och hänges sedan några dagar i ett warmt rum att torka, då den är färdig.

Att salta Sylta.

Der flera boskaps-kreatur, såsom oxar, kor, får och getter om hösten slagtas, är wißt skäl att till winter-förråd insalta syltan; men der åter mindre slagt äges, är förmonligare att deraf göra så kallad hackmat. Syltans saltning sker på efterföljande sätt:

När all syltan af innanmätet är wäl rengjord, lägges den öfwer ett dygn i watten. Hufwudet, som är skålladt och klufwet, och ur hwilket tungan är skuren, samt hjernan borttagen, lägges åfwen med fötterna, hjertat, mulen, jufret och njurarne i watten, och förwälles sedan i watten, hwaruti 3 till 4 stora rödlökar till hwart boskapskreatur förut blifwit sönderkokade. När syltan är förwäld, utbredes den på

ett

ett bord att kallna; fötterna klyfwas, och ur hufwudet borttagas de grofwaste benen, eller så många man kan, utan att för mycket sönderslita köttet; hjertat öppnas, njurarne klyfwas och jufret jemte wåmsyltan skåras i stycken. När syltan nu är alldeles kall, strös fint eller stött salt och krossade enbär på bottnen af ett rensmakande tätt trädkärl; syltan lägges deruppå, med mellanstrött salt, enbär och några lagerbärsblad, och så fortfares tills kärlet är fullt, då en god stark kokad och kallnad sallake öfwerhålles. Kärlet sättes i god källare, och då man will nyttja syltan, skäres den som färsk, urwattnas, och stufwas sedan med rötter.

Fårsylta och getsylta, på de orter der dessa djur egas, saltas för sig sjelf; men på alldeles samma sätt.

Hackmatens förwarande.

Der man åter icke will nyttja allt till sylta, så förfares dermed på följande sätt. Då nyttjas innanmätet, eller wåm-syltan, med hufwud och fötter af stor boskap, till färsk sylta, som kokas med rötter och lefren till grynkorf; men allt det öfriga, såsom lungor, hjertslag, mellangårdar, fårhufwuden, njurar, och det kött, som wid nedsaltningen kunnat putsas af köttstyckena, samt om swinslagten wid samma tid infaller, deß lungor, hjerta, njurar och bukskäsket; allt detta förwälles i saltadt watten, persilja och lök, efter smak; hwarefter köttet upptages, kallnar, och hackas fint. Sedan tages till hwart får eller get, ett stop; men till ett boskapskreatur, 1 kanna korngryn. De förwällas

las i det spad, hwaruti hackmaten kokat; men få icke blifwa mer ån knapt halfkokade. När grynen åro wål kalla, blandas de till hackmaten, med så mycket godt dricka (om man ej har mer af förwållnings-spadet), som fordras att göra hackmaten lagom; håruti lågges nu åfwen hackad lök, mejram, persilja, swart- och krydd-peppar, ingefåra och salt efter smak. Denna hackmat fylles sedan i tarmar, likwål icke fullare, ån att grynen hafwa rum att wid kokningen swålla. De omknytas wid åndarna och nedsaltas sedan med fint eller stött salt, en liten tyngd pålågges, och de kunna då bibehålla sig långt inpå wintren. När man will nyttja dem, låggas de öfwer natten eller ett dygn i watten, kokas sedan, och åtas warma, eller kallnade stekas på halster, och åro då en både smaklig och spisam föda.

Man kan åfwen förwålla hackmaten, och uppblanda den med lök och krydder, efter smak, och sedan hwarftals nedsalta den i sten- eller porselins-burkar, om wintertiden uppblanda den, efter behag, med kokta gryn, och steka alltsammans tillhopa i panna.

Att uppblanda denna hackmat, först med gryn och krydder, efter smak, och sedan slå dertill så mycket blod, spådd med en tredjedel dricka eller mjölk, som fordras att göra korfmaten lagom lös, fylla den sedan i tarmar, och koka korfwen, samt åta den warm, eller kallnad stekt på halster, år åfwen både spissamt och smakligt; ty som bloden förökar korfwens mustighet, så kan då mera gryn hårtill tagas. Den som ålskar mycket af denna korf, kan göra sig

stör-

större förråd än man på kortare tid will förbruka; och då man först kokat, och sedan på halm låtit den kallna, så eldas ugnen, liksom efter bakning, och korfwen inlägges på ren halm att i ugnen torka; och då den är wäl torr, nedlägges den i mjöl eller spanmål, och stekes på halster, då man will nyttja den.

Denna hackmat kan äfwen utan gryn uppblandas med blod, rågmjöl och krydder, och då göras till korf, efter råd och lägenhet, med mer eller mindre köttblandning. Alla deßa slags hackkorfwar kunna af allmogen (som wäl har en liten slagt; men ändå på det nogaste behöfwer spara derpå), med mycken nytta kokas i både kål och ärter, då de kunna hushålla med sitt lilla kött- och fläsk-förråd.

Af swinslagt blir denna hackkorf med blod ganska god, och i synnerhet nyttig att koka i kål och ärter; och gör i ett fattigt hushåll swinhufwudet dubbel nytta i denna korf, mot det bruk, att till sylta, i ett eller högst twenne mål, förtäras.

Då man bakar wid slagttiden, så tager man sådan hackmat utaf swin (hufwud-syltan blandad deribland är härtill i synnerhet tjenlig). Denna hackning uppblandas med lök, persilja, salt och krydder, efter smak; men utan all tillsats af wätt. Man bakar då wanligen bullar af rågmjölsdeg, likwäl icke för tjocka, och då de äro gästa och färdiga att sättas i ugnen, fäster man en half tums lös degkant kring hwar kaka, eller ocksä nedtrycker henne något, och lemnar en hög brädd rundt omkring; innom denna kant bredes nu tunnare eller tjockare, efter råd och lägenhet, af denna köttmat; kakorna sättas i ug-

ugnen att gräddas; och hwar och en person får på en gång sin portion af bröd och sofwel, hwilket smakar ganska wäl, och skulle på annat sätt tilldelad, hwarken wara så godt eller tillräckligt. Detta bröd kan sedan ätas kallt, äfwen kakan uppwärmd, satt på ett halster öfwer glöd.

Att göra Palt.

Allt det som kan wara öfwer då man kokat korf, uppblandas med godt dricka, som icke är surt, och tages häraf en tredjedel mot twå delar blod; hälften kan äfwen låta göra sig. Häruti röres sedan så mycket sammanmalet rågmjöl, att paltdegen låter upptaga sig till paltämnen: denna deg arbetas och klappas ganska wäl, att mjölet må swälla. Deruti läggas finskuren röd- och purjo-lök, mejram, swart- och krydd-peppar, finskuren njurtalg, eller ister och salt. Nu har man en gryta på elden med kokande watten, hwaruti något är saltadt, och då det friskt sjuder, iläggas paltarna att koka; waktas likwäl, att icke så många på en gång iläggas, att de fastna tillhopa. När de kokat något, upptages en palt, och skäres; är den då torr och pipig, så är den kokad, då den upptages och lägges på halm att kallna och förwaras. Detta paltspad förwaras sedan och nyttjas till degspad då paltbröd bakas.

Om Brödbakning.

Det förnämsta härwid består uti mjölets starka arbetande både för och efter jästens igifwande,

de, och att, om wintren, bakrummet och mjölet icke är för kallt. Till förekommande häraf, eldas rummet åtminstone en dag förut, och mjölet ställes, om tillfälle är, några dagar i wärmen. Har man icke riktig färsk jäst, så tages, en timma förrän man tänker göra degen, en kanna jäst till hwar tunna mjöl. I denna kalla jäst slås då ett godt qwarter warmt starkt dricka (som likwäl icke får wara hett), och under det man häller det i jästen, iwispas tillika en god näfwa rågmjöl; denna jäst sättes sedan i en warm spis, eller på en kakelugn, att jäsa. Under tiden göres degen, med saltadt och så warmt degspad, som man kan tåla hålla händerna uti, och då man arbetat den så wäl, att den släpper händerna, så silas jästen genom ett grost durkslag öfwer degen, att icke hummelkupor må medfölja. Kummin, efter smak, arbetas straxt in i degen; men om man äfwen will ha anis eller fenkål, så iläggas de wid utbakningen. När nu degen är tillräckligen arbetad och hård, mjölas den, då först ett rent warmt linne, och sedan en wärmd kudde öfwerläggas. När jäsningen tillräckligen höjt sig, utbakas brödet, med så litet rått mjöl, som möjligt är, antingen till spis- eller knäckebröd. Det bör ingalunda under jäsningen ställas på hwartannat; men sedan gräddas ganska wäl, så att hwar kaka kännes lätt, men får derför icke brännas. När det är taget ur ugnen, får det icke eller läggas i högar, utan snarare resas på kant, tills det kallnat, då det strax uppsättes under taket i ett warmt rum, eller om sommaren i en solhet wind. Om detta enkla behandlingssätt

iagt-

iagttages, så skall mjölet, då det är godt, gifwa både mycket och mört bröd.

Att baka sötsura Limpor.

Härtill skall man hafwa en så kallad holk eller tjock tät bytta, gjord mera hög än wid, med ett lock, som har ett hål midt uti, hwarigenom går en staf, som är widare nedåt och smalare åt öfra ändan. Sedan tager man så mycket degspad med salt, som man tror sig behöfwa, låter det koka en half timma, och slår det sedan i holken, hwaruti man med stafwen arbetar så mycket godt hårsiktadt eller skrädt rågmjöl, som man förmår. Derefter lägger man på locket, och arbetar degen med stafwen tills den blifwer söt, och då sättes holken i spisen att jäsa, tills degen blifwer både söt och sur, hwilket mest plägar ske på twå dygn, när den står wäl warmt. Då slås degen upp i ett tråg, och arbetas med litet brödkummin, jäst och så mycket mjöl, som behöfs, för att göra den lagom till uppbakning. Sedan betäckes den med kläder, och då den wäl uppjäst, bakas limporna upp, och sättas på ett wäl mjöladt bord, strykas öfwer med en fjäder doppad i warmt watten, och beströs med brödkummin. Då limporna äro jästa, sättas de i ugnen, som bör wara så eldad, att stora limpor tåla 2, men smärre 1 och en half timmas gräddning, och bör luckan alltid wara igen. Då limporna tagas ut, ställas de jemte hwarandra att kallna; holken beströs jemte stöten med tillräckligt mjöl, och ställes i ett damfritt rum till nästa bruk.

Af dylik deg kan på en gång wanliga bullar, jemte skorpor, bakas, då man wid uppbakningen endast blandar något stötta pomeransskal i den degmassa, hwaraf man bakar skorporna. Båda dessa brödslag gräddas som wanligt bröd, och när de uttagas, läggas bullarna i en säng, under flera kuddar, att långsamt swalna; men skorporna klyfwas, och några twärskorror göras uti dem, hwarefter de åter ställas in i ugnen att torka. När bullarne äro kalla, så sättas de åter i ugnen, 3 à 4 på hwarandra, och stå där tills ugnen blifwer alldeles swal. Detta bröd blifwer mest swart; men till smaken ganska godt, och konserverar sig länge. Skorporna äro mycket goda till kallskål, och stötta kokade i dricksmat.

Bröd af Potäter.

Jämnstora potäter skrapas råa, och kokas wäl i så mycket saltadt watten, att det står öfwer dem, hwarefter de med en stöt eller klubba arbetas sönder; detta arbete bör ske så fort, att de icke alldeles kallna, hwarför man wäl må låta dem koka sönder. När nu massan är smidig, och så warm som ett lagomt degspad, slås alltsammans i degtråget och arbetas där med så mycket sammanmalet rågmjöl, som potatmassan kan mottaga. När degen är så knådad, att den släpper händerna, tillägges jäst som wanligt, hwarefter den arbetas wäl in i degen, hwilken sedan öfwerhöljes med kläder för att jäsa. När den är färdig, bakas degen med brödkrydder till wanligt spis- eller knäckebröd: det bakas icke mycket tjockt, gräddas wäl,

och

och upphängas strax att torka: och blifwer detta bröd lika så godt och mört, som af blotta rågmjölet.

Finare Potatos-bröd.

Potäterna härtill skalas äfwen råa, och koka i söt mjölk, med litet salt, eller hälften mjölk och hälften watten: det förra är dock bättre. När rötterna äro wäl kokade och sönderstötta, att inga klimpar finnas i maßan, så slås den i bakträget, och göres med godt hwetmjöl till en deg; jäst iläggés, och degen jäser; hwarefter deraf bakas tjocka bullar, knäckekakor, eller skorpor. Som bullar är det ganska godt medan det är färskt; men gammalt, blifwer det nog torrt; deremot är det ganska godt till knäckebröd och skorpor, hwilka båda brödslag blifwa mycket goda och möra. Anis och fenkol, ensamme eller hopblandade, iläggas wid uppbakningen.

Palt-bröd.

Dertill bör det spad gömmas, hwaruti korf och palt kokat, hwilket till mer eller mindre myckenhet blandas till bloden: då man har sådant spad, kan hälften af hwardera slaget wara lagomt; men har man det icke, så tages en del dricka, och twå delar blod. Korfspadet wärmes något, och deruti wispas sedan blodet, och med detta degspad, och sammanmalet rågmjöl, göres degen som till annat rågbröd; den arbetas ganska wäl med jäst, jäser och uppbakas som spiskakor, dock icke mycket tunna. Wid uppbakningen iläggés fint hackad purjo-

och

och rödlök, tillräckligt mejram, stött peppar och ingefära. När brödet är wäl gräddadt, uppträdes det på stänger att torka, och då man will nyttja det, kokas det i salt köttspad, eller endast saltadt watten, och ätes sedan med smält smör, kött eller fläskfett.

Om Fisks Torkning, Lutning, Rökning och Saltning, m. m.

Att torka Gäddor i ugn.

De rensas och skäras upp i buken, hufwudet frånskiljes, och om fisken är grof, bortskäres ryggbenet; sedan torkas den wäl med linne. Emedlertid har man eldadt ugnen ganska swal, med små och snarbrunnen wed; grofwa spånar eller fint klyfd wed är härtill tjenligast. Då lägger man fisken på torkollor, eller halm, uti ugnen, med skinnsidan nedwänd, och tillsluter ugnsluckan, hwarefter man ser om fisken, att den blifwer lagom; men iagttages noga, att ugnen är så swal, att han blott torkar, men icke steker fisken. När den nu är wäl torr, så tages den ut, och ligger några dagar på ett bord, med ett tunnt kläde öfwerbredt, att icke flugor eller insekter få fästa sig derpå, eller ditlägga sina ägg, hwilket gerna händer med den fisk som torkas i wädret. Sedan lägges den ned i en torr tunna med tätt lock, och kan då hålla sig hela året. Denna fisk kostar icke mera salt än det som behöfs wid kokningen, och behöfwer ingen wattning, utan är strax färdig att läggas i grytan.

Att

Att wådertorka Fisk.

Der man på landet om wårtiden får myccket småfisk, eller också för mycket godt pris får köpa den, kan detta förwaringssätt deraf med fördel anwändas.

Mört, sarf, abborre smärre eller större, fjällas och urtages, hwarefter den wäl rimsaltas, och står i saltet i källare eller swalt rum ett till twå dygn. Då har man smala stickor, sådana som ljusstickor, och på dem tråder man fisken genom hufwudet, just der ögonen sitta. Hwar fisk jemkas så, att de icke röra wid hwarandra, och sedan sättes fisken på en wägg i skuggan under en takfot, och ömsas rum då solen kommer dit. När fisken är wäl torr, nedlägges den i en torr tunna hwarftals, och ren aska sållas imellan, då den hela wintren konserverar sig. När man will bruka den, kan man en natt lägga den i hel swag lut, så att köttet endast litet löser sig, och sedan lika länge i kallt watten, då den sedan kokas och ätes med mjölksås, af lök eller persilja. Detta är ett godt förwaringssätt af småfisk, hwilken man om wåren icke allestädes kan få föryttra, och icke heller hinner förtära, men om wintren gerna håller till godo.

Att luta Fisk, såsom: Långor, stora Gäddor, Gråsidor och Bärnfisk.

Hufwudet hugges af långan, och sjelfwa fisken i 3 à 4 delar. Då tages till hwar långa, 4 qwarter god sållad björkaska, och ett qwarter hwit kalk. På bottnen af ett trädkärl strös

först

först något kalk, så aska, och deruppå lägges långan med skinnsidan nedwänd; sedan strös å-ter aska, så kalk och åter aska, att fisken icke kommer åt kalken, utan askan. Härmed kontinueras tills all fisken är nedlagd; då slås så mycket friskt sjöwatten deruppå, att det skyler wäl öfwer fisken, som står dermed i 4 dagar; då upptages fisken, den mesta askan afsköljes i luten; hwarefter den sedan bättre sköljes i rent watten. Deruppå lägges den i ett rent träkärl, och så mycket friskt sjöwatten slås deruppå, att det står wäl öfwer fisken, hwaruti han ligger ett dygn; sedan ömsas wattnet en gång om dagen i 6 dygn, hwarefter den kan kokas; men sedan ömsas wattnet icke oftare än hwarannan eller hwar tredje dag, så länge fisken räcker; om icke årstiden tillåter att upptaga fisken och låta den frysa. Samma lut som spil-långan har legat uti, kan sedan silas genom ett glest linne, och deruti kunna stora gäddor, bärnfisk och gråsidor, efteråt lutas, hwilka då ligga deruti 6 dagar, och sedan, liksom spillångan, urwattnas; men will man ensam luta deßa trenne fiskslag, så tager man hälften mindre kalk till luten. Till all fiskflutning och wattenläggning tages sjöwatten.

Att luta Spärrar, Wittling och Slundror.

Till 3 halfstop rensållad god björkaska, tages 4 kannor watten, hwilket slås tillsamman, och kokar en fjerdedels timma; då slås luten i ett rent kärl, som har ett tapphål något ifrån bottnen, och står där ett dygn. Emedlertid har man lagt fisken i blöt uti watten ett dygn, och

då

då den upptages, drages skinnet af flundrorna och spårrarne, och lägges sedan i lutkärlet. Deruppå aftappas den klara luten, och slås sedan genom ett glest linne på fisken, så att alldeles ingen aska må medfölja; luten bör wäl skyla fisken, som, om den är stor, står dermed i 2 dagar; men annars kan det wara nog med 1 och en half. Den upptages sedan, och lägges i kallt watten, hwilket ömsas till deß man känner all luten wara urdragen, då man, om det är winter, låter fisken frysa; men annars förwarar den i kallt watten, som flitigt ömsas. Likwäl är det icke förmonligt sommartiden att luta mer fisk på en gång, än man på några gånger kan förtära; ty det långa liggandet i wattnet beröfwar honom all sin styrka. Säkraste sättet att pröfwa fiskens rätta lutning, är wäl det, då man finner den tillräckligen utswälld; hwarefter man ingen minut längre bör låta den ligga i luten.

Att röka Böckling.

God fet strömming rensas och rimmas wäl, samt ligger i saltet 2 dygn; då upptages den och torkas med ett kläde, hwarefter smala stickor trädas genom hufwudet på strömmingen. Man har då en tunna, hälst en bukig silltunna, hwaruti man uppe wid sidorna borrat hål, så att man kan sätta ett hwarf strömming inuti, och ett på kanten af tunnan; i deßa hål trädas strömmingsstickorna, och fisken makas jämn, så att röken kan tränga sig igenom; så sättes det öfra hwarfwet, hwars stickor hwila mot brädden, och deruppå ställes tunnan upp i

en

en spiselbstad, öfwer en rök af ekspån och en-ris; der ömsar man strömmingshwarfwen, så att de undra komma att hänga sin tid öfwerst, och de öfwersta under, på det att all böcklingen må blifwa jemnrökt; och då den är färdig, upphänges den i torrt rum i korgar eller kaßar. Man kan sedan äta den spicken, åfwen lagd på halster, med ättika och stött peppar, och är, der strömming erhålles, en artig ombytesrätt.

Att salta Fisk.

Gäddor, gös, brax eller id rensas och fjällas, samt hufwuden aftagas, och om fisken är grof, utskäres ryggbenet. Deruppå rimsaltas den ganska wäl, och står 3 dagar att laka sig; då upptages den åter, och torkas från all blodslem med ett linne, och nedsaltas åter med fint eller kroßadt salt i sitt kärl, och tillses noga att den icke tager härsknad.

Att salta Sik som ätes spicken.

Härtill bör siken wara stor, ju större ju bättre. Den fjällas, klyfwes, och rimsaltas starkt, hwarmed han ligger 3 dagar att laka sig. Då upptages han ur laken, torkas mycket wäl med ett linnekläde, och nedsaltas åter med fint salt, litet stött spansk humla, och något kroßad kryddpeppar. När fisken dermed legat 14 dagar, kan den ätas spicken, med olja och ätticka, eller blott med ättika och peppar.

Färsk strömming nedsaltas alldeles på samma sätt; men den tål ligga en månad eller 6 weckor i saltet, innan den ätes som anjovis.

Att

Att förbättra hårdt saltad Lax och Sill.

Man tager härtill en eller flera laxsidor, alltsom man tror sig kunna hinna förtära dem; ty man bör just icke tillreda denna slags lax för flera månader, utan efter hand tillaga den; med sillen göres på samma sätt, att icke för mycket deraf tages. Båda delarna läggas i så mycket watten, att det står wäl öfwer fisken, och sillen hälst i ett widt kärl, att de icke ligga mycket på hwarandra. De blifwa der ett eller halftannat dygn, så att de någorlunda upplösa sig, hwarefter de upptagas och torkas ganska wäl med ett kläde, laxsidan skäres då i flera stycken, så att de kunna läggas ner i ett mindre kärl: en porselins- eller stenburk är härtill tjenligast; då saltas med litet fint salt på bottnen af kärlet, och laxen nedlägges på skinsidan; deruppå strös litet stött spansk humla, krossad krydd- och swart-peppar, grön torr eller saltad dill, lagerbärsblad och wäl fint salt; härmed fortfares till all laxen är inlagd, då alltsammans öfwerhälles med söt mjölk, och kärlet ställes wäl tilltäppt i källaren. Denna lax är sedan rätt god att äta spicken med ättickа. Med sillen förfares alldeles på samma sätt.

På annat sätt.

Om man kan skaffa sig sådana sillkaggar, hwaruti holländsk sill warit inlagd, jemte det salt som deruti qwarblifwit: äfwen flaskor, eller salt af anjovis, hwilket ibland på de ställen plägar få köpas, der dessa fiskslag säljas i minut; så blandar man till en kagge holländskt sillsalt, en eller par flaskor anjovissalt. Och

då

då man, som i föregående sagt är, urwattnat sillen, så att den swällt ut eller upplöst sig, så nedlägges denna sill med förenämnda båda saltslag, och så mycket söt mjölk hälles sedan derpå, att den står nätt öfwer sillen; bottnen igenslås sedan, och tillstoppas med blår, att icke mjölklaken må bortrinna. Kärlet ställes sedan i källaren, och wändes hwaran och hwartredje dag; och efter 14 dagar har den så tagit smak af sitt nya salt, att man kan äta den till gröna rätter, då man skall finna att smaken belönar denna ringa möda.

Att förbättra och göra sig gagn af Salt och Sallake.

Wißa fiskslag, såsom kabeljo, stor torsk, braxen och flera slag, insaltas utan lake med torrt salt. Deßa salter böra, då fisken upptages, warligt afskakas tillbaka i kärlet, och då fisken är förbrukad, eller man har ett någorlunda förråd deraf, göras nyttiga.

Man slår då saltet i en tråbunke, eller stort djupt stenfat, i den mon man har derutaf, och häller öfwer saltet så mycket ljumt watten, att det står öfwer det; då skyndar man sig att hastigt gnugga och twätta saltet, hwarefter det ljumma wattnet bortslås, och nytt tillhälles. Då man twättat det i 2 à 3 watten, plägar det icke mera wisa någon grumlig färg; hwarefter det hastigt sköljes i kallt och slås genom ett durkslag på ett rent groft linne, hwarmed det torkas. Sedan utbredes det på stenfat eller långpannor, och sättes i en ugn att hastigt torka,

ka, då detta salt sedan är bättre och renare till matlagning, än annat groft salt.

Sillsalt kan äfwen renas; men det är ändå gerna sämst, ty det ligger i stark lake: det skall derföre silas ifrån laken, och sedan twättas i flera watten, om det skall blifwa nyttigt. Det är derför nästan bäst, att förbruka det till kreaturen om man har sådana.

Att göra sig fint Bords-salt.

På landet, där man köper salt tunntals, men ändå spar på det finaste, kan detta sätt komma till mätta. Man utsöker bland det grofwa saltet de största och klaraste styckena; dem twättar man, som i föregående om kabeljo-salt är anfördt, och torkar dem på rent papper uppå en kakelugn; men waktar att intet damm kommer derwid. Detta salt stötes sedan fint i glas- eller stenmortel, och blifwer ganska hwitt och wackert. När man icke har grofwa saltstycken, så tages af det grofwa saltet; det sällas genom ett groft säll eller rißel, och deraf twättas det i rißlet qwarblefna, och torkas i ugn, då man deraf till köksbehof erhåller ett ganska rent salt. När man på detta sätt rengör salt, skall man finna hwad jord-partiklar och orenlighet med det grofwa saltet annars följer i maten.

Att begagna sallake till kreaturens behof.

Denna artikel gäller endast för landtmän; men är också för dem af werkelig nytta.

All sallake samlas om hösten, och slås tillsamman. Den hälles då i en gryta, och kokas samt skummas. När den inkokat till en tredjedel, slås den i ett tråg eller bytta att swalna.

Då

Då har man ett mjöl eller gröpe af flösäd, li-ka mycket om det är råg eller wårsäd; detta mjöl blandas med agnar, om så erfordras, och röres i sallaken, att deraf blifwer en deg; en god del sönderstötta enbär och kummin iblandas åfwen, och häraf utbakas små tunna kakor, så-som skällkakor, hwilka gräddas hårdt i ugnen, och sedan förwaras. De äro ganska nyttige att, efter tillgång, gifwa mjölkkorna deraf fle-ra gånger i weckan; och den landtman som har nåßlor samlade till förp-foder åt sin boskap, och som om wintren, par gånger i månaden, består sin ko en sill, doppad i tjära, och om wåren, då de först komma på betet, par gånger i weckan, eller som oftast gifwer dem deßa kakor, skall wara tämmeligen säker för alla inwärtes sjuk-domar hos sin boskap, så wida den icke nöd-gas äta mögligt eller förskämt foder.

Om Smörs Tillredning och Förbättrande.

Om Smörkärning.

Den allmännaste regeln härwid, är wäl den, att icke låta gräddan stå för länge på mjölken, och icke eller gömma den länge sedan den är skum-mad; den längsta tiden om sommaren är 8 da-gar; men mindre är bättre, och man bör än-då nödwändigt hafwa ett swalt rum, att för-wara den uti. Om man förwarar den i trä-kärl, så böra de hafwa en tapp ned wid bott-nen, genom hwilken waßlan, som den warma årstiden skiljer sig ifrån gräddan, kan borttap-pas; och i ett stenkärl kan man åfwen borra

sig

sig ett dylikt tapphål. Då man således skilgdt den sura waßlan ifrån gräddan, och den följagteligen är ganska tjock, så kan man till en fjerdedel uppspäda den med spenwarm mjölk, hwarefter den med raskt arbete utan uppehåll jämnt kärnas, hwarwid alltid twå personer böra ombyta, så framt man har ett någorlunda gräddförråd, och en kärna som icke är försedd med wef; ty smörets myckenhet beror till en stor del af arbetets jemna och hastiga gång. Skulle wäderleken wara mycket warm, och kärningen deraf gå långsamt, så kan ibland litet kallt watten islaget göra nytta, likasom i kall luft något wärmd mjölk kan tillhällas. Att smälta litet smör och slå det i kärnan, plägar åfwen ibland, då kärningen är trög, med fördel nyttjas. Om wintren bör den grädda som skall kärnas, alltid aftonen förut sättas på en warm kakelugn, eller i en spis; ty kölden gör gräddan mera hårdkärnad än wärman.

Då man nu fått smöret att rigtigt skära sig, sqwalpas kärnan något åt ömse sidor, då smöret bäst klimpar sig; derefter hälles kärnmjölken igenom en grof hårsil, att allt smöret må frånskiljas, och friskt kallt watten påhälles, hwarmed smöret står en liten stund att hårdna; upptages sedan och twättas i så många watten, att det sista blifwer alldeles klart. Då bakas det i tunna kakor, hwilka med en ben-, horn- eller trädknif flera gånger genomfares, att hår, om något sådant finnes i smöret, må fastna på knifwen. Smöret saltas sedan med fint salt efter smak, och nedpackas i rena porselins-, sten- eller träkärl, en fin lärftslapp, öfwerströdd med fint

fint salt lägges sedan öfwer smöret, som antingen med läck eller öfwerbundet förwaras i swalt rum eller källare.

Att förbättra Smör.

Man tager det gamla smöret och lägger det i kallt watten, twättar och arbetar det ganska wäl i flera watten; sedan sättes det på sagta eld att långsamt smälta; men alldeles icke fräsa. Då det är smält, ställes det litet från elden, att saltet må sjunka; hwarefter man tager ett stop spenwarm mjölk till hwar mark smör. Denna mjölk ljummas något, hwarefter den slås i kärnan; det smälta smöret dithålles sedan warligt, att icke saltet må medfölja, hwarefter det raskt kärnas; då söta mjölkens smörämne blandar sig till smöret och märkeligen förbättrar det. Detta smör är sedan ganska godt till all matredning; men att äta på bröd är det icke så tjenligt: icke heller bör man på en gång tillreda för mycket deraf, utan blott hwad man innom en månad kan förbruka.

På annat sätt.

Smöret twättas, likssom i föregående sagt är, uti flera watten, skäres sedan i tunna skifwor, och lägges öfwer en natt i söt mjölk. Sedan tages till hwar mark smör, ett halfstop grädda, eller, om man ej har den, en kanna söt oskummad mjölk. Mjölken eller gräddan slås i kärnan, och smöret, taget i så tunna skifwor som möjligt är, ilägges åfwen, samt kärnas med fullt arbete, då det nya smörämnet blandar sig till det gamla smöret. När det är färdigt,

digt, saltas det som wanligt, och förwaras till alldeles samma bruk som wanligt smör.

På annat sätt.

Man tager wanligt godt matsmör, som ändå icke får wara härskt, eller hafwa någon bismak af kärl eller annat; det twättas ganska wäl i flera watten, och lägges sedan, skuret i tunna skifwor, uti god söt grädda, hwaruti det står 12 timmar; derefter saltas det litet med fint salt, och arbetas med en sked, att gräddan må frånskiljas, och kan det sedan wintertiden tämmeligen wäl nyttjas såsom bordsmör.

På annat sätt.

Då man har flera lispund smör, som är härskt, eller har smak af trädkärl eller kärnsyra, så twättar man det först i kallt watten, skär det sedan i tunna skifwor med en slef, och lägger det i en så, bunke eller tina; deröfwer bredes ett enkelt tunnt linne, hälst grof gardinswäf, hwilken på sidorna tätt nedstoppas om smöret; så mycket källwatten, tillhälles sedan, att det står ett godt qwarter öfwer smöret. I detta watten lägges sedan en god del stora rena glödande björkkål, som deruti slockna, och ligga der en god timma, hwarefter de upptagas och ombytas med andra kål, hwilket 3 till 4 gånger upprepas. Då afhälles wattnet, och, när linnet upptages, efterses, att om några kol äro spillda i wattnet, de må bortföljja med kläder. Sedan twättas smöret å nyo med godt starkt swagdricka, och saltas samt nedpackas i ett rentsmakande förwaringskärl. Tunnor af tall eller gran meddela en kådaglig smak åt smöret.

Att tillreda Gås-ister.

Istret drages wäl ifrån hinnorna, samt skäres och hackas helt fint; sedan tagas sura äpplen, ett till hwarje gås; dessa äpplen skalas och skäras i klyftor, hwarefter de, jemte en liten njupa torr rosenmarin, och en liten gul spansk lök för hwar gås, läggas till det hackade istret. Derefter sättes ett kokkärl på frisk glöd, istret ilägges, och så mycket kallt watten tillslås, att det står par tum öfwer istret. Härmed kokar det nu på sagta kåleld, och röres under tiden med en ren björkspada. När nu äpplena och löken äro sönderkokade, plägar istersmöret äfwen wara färdigt, hwarföre det aftages, och hälles genom ett glest linne i ett stenkärl, som bör wara så stort, att wattnet har godt rum att skilja sig åt bottnen. När nu istret wäl stelnat, upptages det med en sked, och lägges på ett groft rent kläde, att om något watten är qwar, det må utdragas; hwarefter det sedan å nyo smältes; men wagtas noga, att det icke får sjuda eller fräsa. Derefter upphälles det åter att stelna; saltas sedan efter smak, och nedpackas i porselins- eller sten-burkar, och nyttjas sedan att deruti steka kött och fisk, samt till bakning af pannkakor, munkar och dylikt.

Ister smör af Swin.

Hinnorna dragas wäl ifrån istret, och alla körtlar borttagas noga, hwarefter istret lägges i kallt watten, som ömsas en gång i dygnet, tre dagar å rad. Det upptages sedan och torkas med ett rent linne; hwarefter det skäres i

tär-

tärningar, och sedan hackas helt fint. Då tages till hwar isterhinna, en stor eller twänne smärre rödlökar, hwilka skäras i klyftor, och, jemte en bit krossad ingefära, läggas till istret, som sättes på elden i ett sten- eller kopparkärl, med så mycket kallt watten, att det står wäl öfwer istret, och kokar på sagta eld under jemn rörning. När man nu finner det smält, silas det, som det föregående, genom ett glest linne, i ett stenkärl, hwarest det kallnar; hwarefter det warsamt upptages med sked, att icke något af det återstående wattnet medföljer. Det lägges då på nytt i en kastrull att smälta, och wagtas nu ganska noga för sjudning. När det är wäl smält, upphälles det å nyo att kallna, hwarefter det saltas efter smak, och den som älskar peppar, iblandar äfwen något helt fint stött derutaf. Det inpackas sedan i burkar, och häller sig hela wintren öfwer, till allahanda behof, såsom att deruti steka sill, strömming, palt, korf och dylikt: äfwen kan detta smör, der folket är wandt derwid, nyttjas på bröd. Allt fett fläsk, som wid nedsaltning eller korftillredning kan frånskiljas, blandas äfwen till istersmöret, och gör der ganska godt gagn.

Ett annat sätt att konservera Talg och Ister.

Fethinnorna af får och getter, eller isterhinnan af swin, tagas och rensas wäl från körtlar, hwarefter de läggas i kallt watten, som ömsas en gång om dagen, i tre dygn; derefter upphängas de i ett warmt rum att torka. När de äro wäl torra, bredas de ut på ett bord, och

om de äro stora, skäras de midt i tu, men annars lemnas de hela. Då strör man stött ingefära och salt öfwer hela hinnan, och lindar den sedan som en rulle hårdt tillsamman, wicklar så ett ark papper deromkring, och lindar ett segelgarn om alltsamman. Rullen skäres sedan twär i ena ändan, och då man will nyttja den, att dermed grädda pannkakor, steka sill, strömming, eller palt, så uppwikes papperet wid den twärskurna ändan, och stekpannan sättes tom på elden, för att blifwa wäl het, då den sedan gnides med fetrullen, som släpper så mycken fetma ifrån, som man åstundar. När rullen är nyttjad, förwaras den på ett kallt rum till widare behof.

Detta sätt är emedlertid det sparsammaste, och nyttjas mest af allmogen, som då af ett par fetthinnor kan bereda sig en någorlunda spissam, om just icke läcker pannkaksmörja.

På annat sätt af Njurtalg.

Njurtalgen af getter eller får, äfwen af boskap, om man så behagar, jemte all den talg man wid köttsaltning, såsom lös eller öfwerflödig kan frånskräda; liksom den, hwilken ibland plockas af fet-tarmar: denna sednare ligger likwäl några dagar i watten, som ömsas, hwarefter den lägges i ett warmt rum att torka. All denna talg skäres sedan i tärningar, och hackas så fin som grofwa gryn; hwarefter den uppblandas med fint salt, stött ingefära och peppar, samt nedlägges i burkar, och då man will nyttja den, att deruti steka fisk, kött, korf, palt, m. m., eller till bakning af pannkakor, så ta-

ges

ges något härutaf, hwilket först smältes i panna, och deruti stekes sedan som i smör. På detta sätt gör man sig det mesta gagn af njurtalgen, särdeles i de hushåll, hwarest smöret är en betydande artikel.

Om Ostgöring.

Sötmjölks-Ost.

Härtill får icke wara annat än nymjölkad mjölk, ju mera ju bättre, ända till 20 kannor, hwaraf blifwer en stor ost; will man förbättra den med tillökning af söt grädda, får man den så mycket smakligare. Denna mjölk sättes på elden, men bör icke göras mycket het innan löpet ilägges; hwarefter den icke eller blir länge stående på elden, utan då man finner osten wäl skära sig, så lyftes kärlet derifrån. Då osten samlat sig, upptages den och lägges i sitt kar, wändes och kramas flere gånger, att waßlan wäl må afrinna, så att osten icke behåller några hål, hwilka alltid wålla att den jäser. När den är kramad wäl hård, så har man en trädbotten som paßar ned i karet, med ett band eller handtag, så att man lätt kan upplyfta den. Denna botten lägges ned i karet, och en sten derofwanpå; hwarefter karet sättes uti en så eller bytta, och så mycket kallt watten slås i kärlet, att det skyler wäl osten, som står dermed ett dygn; tages sedan upp och ligger ännu ett dygn uti karet, hwarefter den slås warligt upp på ett bord i ett rum, dit hwarken sol eller luft kan intränga, och der ligger den i twå dagar,

utan

utan att röras; sedan twättas den med en fin linne-klut, först med sallaka, och dagen derefter med starkt dricka. Härmed fortfares hwarannan dag i en hel wecka, eller till deß osten börjar få en mörkgul färg, och blifwa något hård, då den nedlägges i humla, och ofta tillses. Denna ost, rätt handterad, smakar, då den är några månader gammal, tämmeligen lik Engelsk ost.

Ost af skummad mjölk.

Skummad mjölk, men som ändå bör hålla att koka, sättes på elden, och då den är lagom warm, ilägges löpet; hwarefter grytan lyftes af elden, läck pålägges, och osten får gå tillsamman. När den är löppnad, upptages den och lägges i en tunn serwet eller glest linne, och kramas någorlunda wäl. Om man will förbättra denna ost, så tages till hwar mark ostmaßa 4 lod smör, hwilket smältes wid sagta eld, och hälles från saltet, hwarefter det med en träsked arbetas in i osten; litet stött kummin, ett par neglikor, eller, i brist deraf, några fint stötta kryddpeppar-korn iblandas äfwen; och så lägges osten i sitt kar med tyngd på, hwarmed den står par dagar, samt wändes dagligen; uttages sedan att torka, och twättas då och då med litet swagdricka, hwaruti man upplöst salt. Denna ost kan äfwen tillredas utan smör och krydder; men är då tämmeligen mager; men på landet, der man icke kan begagna sig af en myckenhet mjölk, så blifwer den ändå en hushålls-spis för tjenstefolk och allmoge.

Ost

Ost af Sur mjölk.

Löppen eller gällen mjölk skiljes så mycket som möjligt är från waßlan, och blandas sedan med lika mycket skummad, söt mjölk, samt sättes på elden. När den stått der en liten stund och börjar blifwa ljum, ihälles litet löpwaßla, hwarefter, då osten skurit sig, den lyftes af elden, och läck lägges på grytan, att osten får löpa tillsamman. Den upptages sedan, och kramas mellan händerna, eller i ett glest linne, att waßlan må frånskiljas; hwarefter litet smör, efter råd och lägenhet, jemte litet stött kryddpeppar och salt, arbetas in i ostmaßan. Den lägges sedan i sitt kar, men göres icke mer än högst 2 à 3 finger hög. När den nu någorlunda formatt sig, tages den ut, och smörjes med litet kallt smör, hwarefter den på ren halm får en ganska swag torkning i ugnen; då den sedan strax kan ätas. Den tål alldeles icke att gömmas, utan bör snart förtäras, och är tjenligast att sommar- eller andtiden nyttjas till mellanmål för folket på utarbete.

All ost bör under torkningen wäl agtas för insekter, hwilka gerna söka att lägga sina ägg deruti; derföre äro hårduksburar ganska tjenliga att ställa ostkaren uti; men god ost, som man tänker längre förwara, bör alldrig utsättas för hwarken luft eller wäder.

Miß-ost och Miß-smör

tillredes af sötmjölks-waßla, hwilken kokar så länge, att den får nöjaktig stadga; men som härtill fordras en myckenhet waßla, innan man kan

kan erhålla en ost, så kan, på efterföljande sätt, ett mindre mått waßla ändå begagnas.

Den söta ostwaßlan sättes på elden, och kokar sagta under jemn rörning, tills den blifwer som en tunn eller tjockare wälling: denna stadga beror på mer eller mindre mängd af waßla; ty ju tjockare wällingen är, ju bättre blifwer mißgröten, eller smöret. När den nu har erforderlig stadga, iwispas så mycket hwetmjöl, eller fint kornmjöl, att det blifwer en hård gröt; denna gröt öses då upp att kallna, och ätes sedan som sofwel till bröd. Att endast litet hopkoka waßlan, och sedan nyttja den som grötspad, då man kokar mjölgröt, gör den ganska smaklig.

Som degspad wid brödbakning, gifwer den ett ganska mört och wälsmakande bröd; hwarföre den hushållerska gör ganska wäl, som passar sin ostgöring och bakning så nära tillsamman, att hon kan begagna sig af waßlan.

Att sätta wacker färg på Ost och Smör.

Att wintertiden gifwa smöret, som af det torra fodret alltid erhåller en hwit färg, ett för ögat behagligare utseende, så samlas om höstiden enkla ringonblommor, hwilka torkas på papper i ett rum, som är tillstängdt för sol och wäder. När man sedan will kärna, så tages en fjerdedel helt söt oskummad mjölk, mot måttet af kärngräddan; i mjölken lägges en god hand torra blommor till en kanna mjölk: mer eller mindre, som man finner dem gifwa färg, eller man åstundar den, hwilken mjölk sättes på elden att koka; och då rosorna gifwit tillräck-

räckligt färg, silas de derifrån, och mjölken kallnar, samt wispas sedan till gräddan när den skall kärnas. Deßa blommor gifwa ingen smak åt mjölken, äro för öfrigt icke skadliga för hälsan, utan twärtom ett bruklig medel mot spasmer, och kunna derföre utan all farhåga anwändas till detta lilla konstgrep.

Då man gör ost af skummad mjölk, så förfares dermed på samma sätt, endast att man då kan taga mindre mjölk, och koka extractet starkare; blommorne gifwa wäl osten ingen smak, men för ögat blifwer den behagligare.

Några sorter Ätticka.

Ätticka af Öl.

Starkt surnadt öl, ju äldre ju bättre, tages innan rötmånaden; i detta öl lägges till hwar kanna, en god handfull stötta icke wäl mogna krusbär; ölet slås sedan på stora starka buteljer, eller seltzerkrus, hwilka korkas wäl, och sättas i solen, hwarest de stå öfwer rötmånaden, eller så länge årstiden är warm; sedan slås ölet i en sten- eller malmgryta och kokar, samt skummas ganska wäl. Då man finner ättickan wara klar, silas den i en stor tratt genom grått papper, och förwaras sedan i god källare. Denna ätticka är ganska tjenlig att nedlägga stekar uti till winterförråd, och brukas i alla stufningar; äfwen att deruti förwara syltad ål, braxen, stekt strömming, och dylika rätter.

Öl-ätticka på annat sätt.

När man bränner bränwin, så tages efterlank, till hälften af det mått ätticka man will tillreda. Då brygger man lika många kannor god stark wört, hwilken kokas klar, och sedan blandas så het till efterlanken, att man tål hålla handen till bottnen i gäsningskärlet. Dertill har man en hög bytta med täppt läck, som ett godt qwarter från bottnen bör hafwa ett tapphål; i denna bytta slås ättickslagen; och deruti lägges straxt gäsnings-ämnet. Härtill tages, till hwar kanna ätticka, ett struket matskedblad färsk gäst, surdeg af ett litet muskotts storlek, ett theskedblad fint stött hwit winsten, och 3 matskedblad god winätticka, hwaruti röres så mycket sigtadt kornmjöl, att derutaf kan göras små kulor, hwilka straxt läggas i ättickan; öfwer kärlet bredes först ett linne, hwarefter läcket påsättes, och kärlet ställes i en spis som eldas. Der står det 3 weckor eller en månad, hwarefter ättickan aftappas igenom en uti tratten lagd flanells-lapp; då ättickan sedan på buteljer förwaras i källare.

Att göra sig Win-ättika.

Ett skålpund hwit winsten twättas wäl ren i kallt watten, och lägges sedan på porselinsfat, att på en warm kakelugn eller i solen wäl torka. Sedan tages en kanna af den bästa franska win-ättickа; derutaf slås så mycket på winstenen, att den blott skyles, och dermed står den i twänne dagar; då afhälles den lilla wätskan som der kan wara, winstenen utbredes åter på sitt fat till torkning, och då den är torr, tillslås åter lika mycket ättickа, som förra gången,

gen, och dermed fortfares 8 till 10 gånger. Sedan förwaras detta winstens-pulfwer ganska wäl i en burk eller flaska, och då man will hafwa ätticka, så tages litet af denna winsten, häruppå slås något watten, då man strax har en ganska god ätticka.

En fin Ätticka af Krusbär.

De tagas då de äro innemot mogna, men icke ännu alldeles mjuka, och stötas i ett trädkärl, eller stenmortel till ett mos, hwilket lägges i en gles linnepåse under präß, hwarest all saften utkramas. Denna saft sättes sedan på elden, hälst i stenkärl, med färska gula skalet af citroner, om man har tillgång derutaf, samt kokas och skummas wäl. När den synes klar, silas den het genom en flanells-påse, som först är doppad och urwriden i kallt watten, uti ett porselins- eller stenkärl att kallna, och slås sedan på flaskor, ju smärre ju bättre, med litet olja i halsen, eller, om man icke har den, med litet smält njurtalg af får, hwarefter de korkas och förwaras i källare. Denna ätticka gör alldeles samma gagn som citronsaft, och är på landet, i hetsiga och rötagtiga sjukdomar, af mycken nytta. Uppblandad med ett par skedblad Dragon-ätticka, i ett qwarter af denna saft, blifwer deraf en win-ätticka, hwilken alldeles icke eftergifwer den bästa franska.

Dragon-ätticka.

Tag färska bladen af dragon, och fyll dermed en butelj eller flaska till hälften; slå sedan deruppå god winätticka, att buteljen blifwer full,

och

och korka den wäl. När den stått en månad, kan man med denna ätticka uppblanda annan sämre, som deraf får en ganska behaglig smak. Färsk ung dill, på samma sätt lagd i ätticka, är äfwen ganska god att blanda i den ätticka, som nyttjas till dillkött, inlagd ål, strömming och flera med denna ört inlagda rätter.

Myr-ätticka.

Denna ätticka är i synnerhet nyttig i sjukdomar, och kan derföre icke nogsamt rekommenderas på landet, hwarest i hetsiga och rötagtiga farsoter icke alltid läkarens hjelp så hastigt kan erhållas.

Man wäljer härtill en eller flera myrstackar, ju större ju bättre, och på en torr och warm dag då myrorna äro i full rörelse. Då har man en stenkruka, wid hwilken man fäster ett band för att hastigt kunna upplyfta den; denna kruka nedsättes midt uti myrstacken, så att krukans breddar blifwa horizontela med stacken: den som gör denna wåldswerkan, bör, så mycket möjligt är, förese sig mot myrornas hämd. När krukan är nedsatt, har man, om stacken är långt ifrån ens hem, i granskapet af stacken uppkokat en te-kettel watten, hwilket, så sjudande det kommer af elden, hälles till tre fjerdedelars högd i krukan: dit samla sig då tusendetals myror, som falla i wattnet och der omkomma. För att samla ännu flera, nedsättes här och der släta afbarkade smala käppar i stacken; deßa käppar fyllas snart med myror, då käpparna upptagas och myrorna strykas i krukan; härmed fortfares tills man fått så mycket myror man kan. Detta watten slås sedan i en stengryta,

och

och får der en hastig uppkokning; hwarefter det silas och förwaras i buteljer; samt blandas wid åkommen hetsig sjukdom i patientens dryck. För friska är den ett ganska godt förwaringsmedel wid smittande farsoter, såsom fläck- och rötfeber samt rödsot, och kan fullkomligen swara mot röf-war-ätticka. Riktigt destillerad, nyttjas den alldeles som citronsaft *).

Brånwiner.

Att borttaga den grofwa smaken af wanligt Sädes-brånwin.

Till hwar kanna brånwin tages ett qwarter rena björkkål; de brytas i stycken och läggas till brånwinet, som står dermed i 14 dagar, hwarefter det silas genom flanells-påse; då lägges ännu ett matskedblad kremor tartari till hwarje kanna, som ännu står dermed i 8 dagar och skakas flera gånger om dagen; derefter silas det å nyo, och är sedan färdigt att läggas deruppå hwad krydder man behagar.

Att koka Brånwin.

Uti en stark wäl förtennt koppar-flaska med skruf slås så mycket med kol och kremor tartari renadt brånwin, att det står till tre fjerdedelars högd af flaskan. I detta brånwin läggas sedan kryddor efter smak. Har man tillgång, så

*) Flera bepröfwade sätt att erhålla god Ätticka finnas beskrifna uti: Handbok wid Brånwinsbränning och Distillering, innehållande tillika Underwisning om Ättickebrygd samt åtskilliga Sommardryckers tillredande; af C. Weltzin. Andra Upplagan, tryckt 1818.

så tages ett halft skålpund groft socker till hwar kanna brånwin; sockret doppas först i watten, och lägges sedan i flaskan, jemte gula skalet och det köttiga af twänne citroner, från hwilka kärnorna och det hwita blifwit borttaget, samt 1 lod sönderbruten kanel; skrufwen påsättes, och en rågmjöls-deg smetas kring fogningen. Nu sättes flaskan på en trefot öfwer stark glöd; några näfwer eller korta spånor läggas deröfwer, likwäl icke mera, än att de gifwa låga midt under bottnen; en jernpanna som icke är för djup eller wid, stjelpes upp och ned öfwer flaskans skruf, och på deß uppwända botten lägges en gråsten eller annan tyngd, som hindrar det kokande brånwinet att aflyfta skrufwen. När man hör att brånwinet börjar koka, så drages elden undan, och blott så många kol bibehållas, som fordras för att underhålla sjudningen. När flaskan kokat en god timma, lyftes den af elden, och står oöppnad tills den blifwer kall; då slås brånwinet åter genom flanells-påse, och är då så godt, som om det wore distilleradt. Kryddorna bero för öfrigt af smak och lägenhet. Den som är rädd för faran af kokningen, kan slå brånwinet med deß kryddor i en tennflaska, eller stort stenkrus, och sedan sätta kärlet i en kall wattengryta, med så mycket watten, att det står öfwer brånwinet, och låta det der under wattnets jemna sjudning i 6 timmar koka; men man skall ändå wäl förse brånwinskärlets öppning.

En Socker-, Honings-, eller Siraps-Lag till Brånwin.

Till hwar kanna brånwin tages ett matskedblad

blad stötta torra citron-, och lika myckel pomerans-skal, eller blott endera delen, efter smak, ett skedblad anis och lika myckel fenkol, som åfwen krossas. Desza kryddor sättas i ett halfstop watten på elden, och koka tills hälften återstår. Då silas det genom ett linne, och slås sedan till ett qwarter sämre, eller bättre, honing eller sirap, hwarmed det kokar under skumning, tills blott sirapen eller honingens mått återstår. Då slås denna lag helt het till brånwinet, som dermed omsqwalpas, och blifwer med ringa kostnad rätt smakligt. Här gäller, liksom i det föregående, att kryddorna bero af smak och lägenhet. De minst kostsamma äro körsbärs- och plommon-kärnor, anis, fenkol, kummin, malört, enbär, angelike-frö, koriander, torra eller färska pomerans- och citronskal.

Att sätta färg på Brånwin.

Johannis-örtens blomma, tagen wid midsommars-tiden innan den ännu slår ut, men knopparna fått starka purpur-punkter, rensas från bladen, och lägges i ett dricksglas eller spillkum; litet brånwin hälles deruppå, och örten kramas med en silfwersked, då den strax gifwer en skön röd färg; sedan slås alltsammans på brånwinet, och då man finner färgen fullkomligen wacker, silas blommorna derifrån genom ett fint linne. Om sommaren, när desza blommor finnas, kan man af dem utdraga ett starkt extrakt, hwarmed man sedan hela wintren kan färga sitt brånwin. Desza blommor gifwa klarare och wackrare färg, än alla bärsafter.

Blomman millefolium, plockad då den nyss spruckit ut, och lagd på brånwin, gifwer en skön

grön

grön färg. Detta bränwin skall äfwen wara nyttigt i kolik-plågor.

Oxläggans blomster, tagne och plockade ur sin hylsa, med den warsamhet, att den lilla kulan, som sitter wid hwar blomma, äfwen medföljer, och deßa rosor, sedan lagda på bränwin, gifwa en ganska wacker gul färg, och en äfwen mild och behaglig smak.

Torra och färska blåbär, lagda på bränwin, gifwa det en blå och violett färg; men detta bränwin bör löpa genom dubbelt grått papper, eller flanells-påse, för att blifwa fullkomligen klart; ty alla bränwiner äro i glas högst obehagliga för ögat, om de icke synas alldeles klara.

Några Bärwatten.

Af swarta Winbär.

Till en halfankare tages 3 pund bär: något mer eller mindre kan dock ej wara så noga; men der man har god tillgång på bär, så är det wißt förmonligare att få bärwattnet starkt, i synnerhet om man will nyttja det till mat, såsom soppor, kremer och dylikt. Deßa bär strykas wäl ifrån stjelkarna, och läggas sedan i en så, som bör hafwa en stark, tät botten, och ingalunda någon smak utaf weden. Där stötas bären med en smörklubba, tills de gå alldeles sönder. Då har man godt friskt käll- eller brunnswatten, som kokat en god timma, och deraf slås, sedan det litet afswalnat, 5 till 6 kannor på bären; de omröras wäl, silas sedan, och kramas genom en grof, gles blaggarns-påse. Detta

ta watten slås sedan på en rensmakande half-ankare, likwäl icke alldeles full, och lägges med löst sprund twänne dagar i källaren. Då fylles ankaren, och man slår ett halfstop franskt bränwin, och gula skalet tunnt skuret af 4 citroner deruti, samt sprundar kärlet ganska wäl; hwarefter det ligger orördt i 6 weckor. Sedan aftappas wattnet på buteljer, som korkas och hartsas, och kan sedan nyttjas till kallskål, soppor, kremer, såser och*flera anrättningar. Att taga hälften bruna körsbär till detta watten, gör det ännu mera behagligt. De stötas då sönder med stenar och allt, samt silas tillika med winbären.

Af Röda Winbär, med Socker, Sirap eller Honing.

Tre pund bär plockas wäl ifrån stjelkarna, och stötas alldeles sönder i en så. Då har man kokat godt käll- eller brunswatten en god timma; hwarefter omkring 4 kannor deraf slås ljumt uppå bären, som wäl omröras. Kärlet täckes sedan wäl till med en duk och sedan ett täcke, och dermed står det ett dygn. Sedan silas lagen genom ett groft durkslag, och bären wridas eller preßas ganska wäl: och bör då bärsaften utgöra så mycket, att en halfankare dermed kan fyllas. I denna lag läggas då 20 skålpund löst pudersocker, om man har lägenhet dertill; men i brist deraf, lika mycket god mellan-sirap, eller 20 skålpund god och med björkkål renad honing; de båda sednare slagen wispas i saften så att de wäl blanda sig; hwarefter den fylles på kärlet; men icke fullare, än att godt jäsrum återstår. Då sättes sprundet till tämmeligen hårdt;

*Anm. till Tarflig Matredn.

men efterses noga, om det will arbeta sig upp, då det åter tilltäppes. Efter 8 dagar plägar jäsningen wara förbi, och då fylles kärlet fullt med något qwarlemnad saft, och sprundet hartsas och starkt tilltäppes. Ankaren lägges då i källaren, på en så hög ställning, att man icke behöfwer rubba eller röra den wid aftappningen. Detta bärwatten bör ligga tre månader innan det aftappas på buteljer, som, wäl korkade och hartsade, sedan kunna förwara bärwattnet i flera år.

Swart Winbärs-watten med Honing.

Till hwar kanna watten tages 2 skålpund honing; men båda delarna koka hwar för sig: wattnet, som bör wara friskt godt käll- eller brunnswatten, kokar en god timma, och under samma tid kokar honingen och skummas ganska wäl. Då den är klar, och wattnet kokar som bäst, wispas den sjudande honingen deruti, hwarmed wattnet ännu kokar en fjerdedels timma, och slås sedan i ett rensmakande trädkärl; hälst i en bytta som är smal ofwantill. I denna bytta har man då lagt ett stop afplockade sönderstötta och wäl mogna winbär, mot hwar kanna watten, och på dem silas honungs-lagen, sedan den förut blifwit alldeles afswalad; ett tätt lock lägges öfwer byttan, som bör stå i kallt rum; men omröres hwarannan dag med en ren trädspada. Efter fjorton dagar silas lagen genom ett icke för glest linne, i en rensmakande halfankare, gula skalet af 3 stora citroner lägges äfwen deruti, och ankaren sprundas wäl, samt ställes i källaren, hwarest den ligger stilla i 6

wec-

weckor, då bärwattnet sedan tappas på buteljer, korkas, harsas och förwaras.

Körsbärs-watten.

Tre kannor stora röda och lika mycket swarta körsbär, eller 6 kannor af blott ena slaget, lagas och stötas sönder med kärnorna, uti ett trädkärl, hälst en bytta, sådan som i föregående sagt är; ty då kärlet har liten öppning, läter det så lätt täppa sig som ett sprund. På dessa bär slås 4 till 5 kannor friskt brunnswatten, som kokat lyckt en god timma, och sedan blifwit afswalnadt till sommar-ljumt; bären omröras ganska wäl, och ett tätt lock, hälst ett som passar innuti byttan, påläggés. Kärlet sättes sedan i ett kallt rum, och står der 2 dygn, samt swalpas eller röres flera gånger om dagen; sedan silas och pressas bären genom en linne-påse, hwarefter saften slås på en halfankare, i hwilken nyss warit win; gula skalet af 3 citroner läggas äfwen deruti, och ett godt qwarter franskt brännwin tillhälles. Sedan sprundas kärlet rätt wäl. När det legat 6 weckor i källaren, kan man täppa det på buteljer, som korkas och hartsas.

Af hälften röda winbär, och hälften hallon, kan ett dylikt watten på detta sätt tillredas; men hallonen stötas icke, utan endast kramas; ty hallonkärnorna gifwa icke god smak om de sönderstötas. Proportionen är alldeles lika: 6 kannor bär till en halfankare.

Lingon-watten med Honing.

Till en helankare lingon-watten tages 15 kannor godt friskt käll- eller brunnswatten, och

lika många skålpund wål renad honing. Wattnet sättes på elden i en stor kettel, och kokar med låck, tills omkring par kannor inkokat. Under tiden sättes honingen på elden i en sten- eller malmgryta, att 3 till 4 gånger uppsjuda, och skummas hwarje gång ganska wål. Då wattnet, som redan sagt är, inkokat, wispas den skummade honingen alldeles kokhet i det sjudande wattnet, hwarunder starkaste elden drages undan kettelen; ty annars kan honingen löpa öfwer, emedan den gerna starkt höjer sig. Sedan kokar denna honingslag på sagta men jemn eld, tills omkring en femtedel inkokat. Emedlertid har man rensat 8 kannor mogna lingon; sedan skölgt dem i kallt watten, och silat dem igenom ett fint såll, hwarefter de i ett träkärl blifwit sönderstötta. På deßa bär slås sedan den alldeles kallnade honingslagen; de omröras, och ett låck, som faller i och sluter ganska tätt, påsättes. Kärlet ställes sedan i ett swalt rum, och bären omröras hwar dag med en rensmakande träspade i 14 dagar. Derefter silas lagen, genom ett linne, uti sin helankare; då en kanna eller tre stop af ungt sött franskt win åfwen tillhålles, jemte gula skalet, skuret i stycken, af 4 stora citroner, och 2 lod sönderbruten kanel, hwilken i en wid men fin linnepåse hänges i ankaren. Sprundet tillslås nu ganska wål och förwaras; hwarefter ankaren så lägges, att den icke behöfwer röras wid aftappningen, som sker efter 6 weckor, eller twå månader; då buteljerne, wål korkade och hartsade, förwaras i sand uti källaren.

Björk-

Björklaka med Honing.

Om wåren, då björken lakar, hugges, om en afton sedan klockan är 6, på en gång uti flera björkar, så att man på en natt kan få så mycken björklaka runnen, som man behöfwer; ty om man skall samla den långsamt, så blifwer drycken icke god, och håller sig icke heller sedan att förwara. Om morgonen silas sedan björklakan genom ett tunnt linne, att den må blifwa alldeles ren, hwarefter den slås i en stengryta, som sättes på elden att koka. Emedlertid har man kokat och skummat fin honing, till 1 skålpund mot 2 kannor björklaka; och då den sjuder, twispas den kokheta honingen. Denna lag kokar nu åter en god timma, och det skum som wisar sig, borttages ganska wäl. Då lagen synes klar, hälles deraf 6 och en half kanna i en bytta, som bör hafwa en redan isatt tapp ned wid botten. När mesta hettan är afgången, slås till björklakan 5 halfstop godt franskt win; och då det är så swalt, att man wäl tål hålla handen derutti, ilägges äfwen twå matskedblad färsk jäst, gula skalet af 3 citroner, och deß kött skuret i tärningar, sedan det hwita och alla kärnor blifwit borttagne, 1 lod sönderbruten kanel, och 8 afskalade kardemummor: de båda sednare kryddorna inlagda i en fin linnepåse. Derefter ombindes byttan med en duk och ett täcke, öfwer hwilket en kudde sedan lägges, och byttan omsnos med ett rep, så att ingen ting af styrkan må förflyga. Så står det att jäsa i 1 till 2 dagar, hwilket på andra dagen kan efterses; då jästen gifwit sig upp, borttages den warligt med en silfwersked, och

man

man har tillreds en ren halfankare, som läg-ges under byttans tapphål, (hwarför det äf-wen under jäsningen bör stå något högt), och björklakan fylles på kärlet; citronskalen och det sura sköljes i litet win, om de skulle wara nå-got grumliga af det jästagtiga, och lägges till-baka, jemte kryddpåsen, som äfwen uppkra-mas i winet. Sedan sprundas kärlet ganska wäl, och ställes i källaren; men det bör hafwa starka band; ty det händer icke sällan att det slås sönder. När det legat 3 weckor eller en må-nad, tappas björklaken på buteljer, då en fin linnelapp lägges i tratten. Aftappningen bör ske fort; ty denna drycks godhet beror till en stor del deraf, att ingen kraft får förflyga. Starka buteljer, hälst sådana, hwarpå man haft spawatten, äro tjenligast härtill; de korkas och hartsas ganska wäl, hwarefter de läggas i källaren i så mycket sand, att den står ett qwar-ter eller åtminstone ett halft öfwer korken: och ändå får man icke hafwa något dricka i samma källare; ty då kan det lätt hända, att alla bu-teljerne springa, och man på en gång förlorar hela sin möda. När det annars på detta sätt blifwit tillredt, så har det samma friskhet och fräsning som det bästa champagne-win. Om man har råd och lägenhet, att i stället för ho-ning, taga hwitt puder- eller annat groft soc-ker, så blifwer björklakan wißt ännu bättre; och då är 4 skålpund socker rätta proportionen till en halfankare. Söthetcn beror dock mycket på björklakans egen sötma; ty den är wid olika ti-der mer och mindre mustig. I början af lak-ningstiden, rinner den ganska ömnigt, men är

då

då till smaken föga starkare än watten; derföre bör man dröja några dagar, tills man känner, att lakan ökat sin sötma: men då icke heller dröja; ty den rätta tiden förswinner ganska hastigt. Ifrån April månads början, till deß slut, allt som wåren är tidig, plägar denna lakan kunna erhållas; men sällan kan denna dryck tillredas annorstädes än på landet, emedan lakan icke gerna uthärdar att stå 24 timmar, utan att surna, eller förskämmas.

Om man, sedan björkarna blifwit tappade, bestryker såren med ympwax, så lida träden ingen skada, utan kunna, om de äro stora, innom ett par år åter tappas. Inga andra än stora björkar böra angripas; ty de små gifwa så litet, att det ej lönar mödan, och förlora åfwen sannolikt det årets tillwäxt.

Oxlägg-mjöd.

Till 8 kannor godt käll- eller brunnswatten, tages 12 skålpund fin hwit honing. Wattnet sättes i en kettel på elden att koka, och under tiden kokar honingen med litet watten i en sten- eller malmgryta, och skummas ganska wäl. Då den synes klar, wispas den alldeles het till det sjudande wattnet, hwarmed den kokar tills omkring 7 kannor återstå. Då tages honings-lagen af elden, och slås i en stor bytta med tapp, att swalna. Emedlertid har man plockat oxläggor, dem man rensat på det sättet, att hwar gul blomma blifwit ryckt ur sin gröna hylsa, med den warsamhet, att den gröna kulan, hwilken sitter ned i hwar och en gul blomma, så

ofta som möjligt är medfölgdt. Deßa blommor, hwilka böra wara plockade och rensade så fort, att de icke få tid att mycket wißna, läggas i en ren bytta, och med en ren träklubba stötas något tillsamman. Sedan tages twänne kannor af deßa blommor, och då honingslagen är litet mer än sommarljum, läggas de kroßade blommorna deruti, jemte 2 till 3 skedblad god färsk gäst, på hwilken man låtit litet kallt watten stå några timmar, att hummel-smaken må wara bortdragen. Sedan höljes byttan med en duk, deröfwer ett täcke, som ombindes, och en kudde ofwanpå, att ingen styrka må förloras; och härmed står det i 3 dagar att jäsa. Derefter tappas det genom ett tätt linne i halfankare, blommorna kramas upp i ett glest kläde, och i ankaren slås ett stop eller 3 halfstop ungt franskt win; 3 stora citroner med gula skalet och det köttagtiga, hwarifrån kärnorna och det hwita är borttaget, iläggas åfwen, och så sprundas kärlet ganska wäl och lägges i en god källare, så högt, att det wid aftappningen icke rubbas. Efter 4 weckor kan man tappa det på buteljer, då wid detta Orlägge-mjöd samma försigtighet bör iagttagas, som wid Björklakan; ty det arbetar och fräser på alldeles samma sätt som Champagnewin, serdeles om det drickes med litet rifwet socker i glasen.

Att icke nyttja honing, utan socker, wid tillredningen, och i stället för franskt win, taga renskt, gör denna dryck till en af de behagligaste, som man kan njuta. Då är proportionen: ett skålpund fint socker mot en kanna watten, och behandlingen för öfrigt på alldeles ett och samma sätt.

Att inlägga Sallater.

Saltgurkor.

Gurkorna tagas då de ej ännu börjat sätta frö; men icke eller äro så små som till wingurkor, och wid hwar och en lemnas en liten stjelk; de behöfwa således icke wara mycket små, utan af olika storlek. De twättas och torkas wäl rena i litet sallaka, och ligga sedan deruti ett dygn; den behöfwer dock icke wara starkare, än en god näfwa salt till en kanna watten. Emedlertid har man kokat och skummat en sallaka, af 8 lod fint salt mot hwar kanna watten, och låtit den kallna. Då tager man den kaggen eller kärlet hwaruti gurkorna skola ligga, och som bör wara ganska tätt; det smörjes i bottnen, och här och der innuti med surdeg; sedan lägges på bottnen ett hwarf af körsbärs- och swarta winbärs-blad, jemte några qwistar dill med frö: har man tillfälle till windrufsblad, så göra de mycket god tjenst. På dessa löf lägges nu ett hwarf af gurkorna, så åter löf och gurkor, och dermed fortfares till kärlet är fullt. Då lägges i den kallnade sallakan 1 och ett halft lod stött alun till hwar kanna watten, och lagen slås sedan öfwer gurkorna, hwarefter kärlet ställes med ett öfwerkastadt kläde i ett hwarken för kallt eller warmt rum. När man efter 2 till 3 dagar finner att gurkorna hafwa jäst, så afhälles laken, samt sättes åter på elden, kokas och skummas, och då den synes klar, hälles till hwar kanna lag ett qwarter ättika, hwarmed den åter uppkokar. Den slås sedan upp att kallna, och hälles sedan till-

ba-

baka öfwer gurkorna, som med läck öfwer förwaras i källare.

Wingurkor.

Helt små gurkor tagas härtill; de böra icke wara öfwer 2 tum långa; blomman afplockas warligt, och en liten stjelk lemnas wid hwar och en; deruppå läggas de twänne dygn i stark sallaka. Sedan har man en porselins-burk, och strör på bottnen af den litet krossad swart och kryddpeppar, helt litet fint salt och några lagerbärsblad. Muskottblomma och neglikor nyttjas äfwen; men som dessa kryddor äro dyra, kunna de rätt wäl undbäras: att lägga några knoppar af indiansk krasse bland wingurkorna, gifwer dem en god smak. Nu lägger man gurkorna och dessa kryddor hwarftals om hwarandra, och då burken är full, hälles så mycket kokhet ättika öfwer gurkorna, att de wäl skylas. Burken täckes först med ett dubbelt linne, och deröfwer ett läck, och då ättikan kallnat, öfwerbindes burken och förwaras i källare.

Unga turska bönor, och stjelkarna af den gula möra portlakan, skurne i qwarters långa stycken, och på alldeles samma sätt behandlade, utom det, att de icke behöfwa ligga i sallake, utan endast något mera fint salt blandas till kryddorna då de inläggas, blifwa äfwen rätt goda, både till sallat, och att bruka sönderskurna i bruna köttsåser, på raguer och grytstekar.

Senapsgurkor.

Dertill tages stora gurkor, som blifwit wäl utwuxne; men icke börjat gulna. De skäras i

ku efter längden, och med en tesked uttages fröhuset; sedan tager man till hwar stor gurka, ett godt matskedblad gul senap, och hälften swart, 10 till 12 korn swart- och kryddpeppar, ett matskedblad fint salt, några lagerbärsblad och ett par klyftor hwitlök; senapen och pepparen krossas något litet, och hwitlöken skäres små, hwarefter kryddorna läggas i gurkorna, som ombindas med en tråd. Derefter läggas de i så mycket ättika, att det står wäl öfwer dem, och ligga deruti 3 dagar; då afslås ättickan och uppkokas, samt hälles sjudhet öfwer gurkorna, som åter stå dermed ett dygn. Då kokas ättickan upp för andra gången, och när den sjuder, iläggas gurkorna, som få en hastig uppkokning. Tagas sedan strax ur ättickan och bredas ut på fat att kallna; hwarefter de sedan nedläggas i sin burk, den kallnade ättickan hälles öfwer, och kärlet öfwerbindes. När de om wintren skola anrättas, så afskäres tråden, kryddorna uttagas, och gurkorna skalas, samt skäras i långa strimlor eller runda skifwor.

I raguer och på grytstekar göra deßa gurkor ganska god smak.

Omogna meloner tillredas alldeles på samma sätt; de konservera sig ännu bättre än gurkorna, emedan deras kött, såsom omoget, är mera hårdt, och tål äfwen starkare kokning i ättickan.

Att sylta Lök.

Hwit spansk, eller gul holländsk, lök rensas ganska wäl; men skäres icke för nära, hwarken wid roten eller öfra ändan. Derefter lägges den i en stark sallake, som ömsas hwar dag

i 4 dagar. Sedan sättes god ättika på elden, hälst i ett tälgstenskärl; deruti lägges till 5 marker lök, 1 lod krydd- och 1 lod swartpeppar, några bitar krossad ingefära, och en god handfull lagerbärsblad. Medan ättikan uppkokar, tages löken ur sallaken och lägges på en grof duk, och torkas något. Då ättikan sjuder, i-lägges löken, som kokar tills den börjar synas klar; då slås den uppå fat, och i den heta ättikan lägges par händer fulla med indiansk krasskrnopp, som gifwer en pikant smak åt löken. När ättikan är kall, lägges löken i sin burk, och ättikan hälles öfwer; hwarefter burken tillbindes och förwaras i swalt rum; men der det ändå icke fryser.

Små lök anses härtill bäst; den konserverar sig också längst; men i brist deraf kan äfwen större nyttjas; det iagttages, att man icke hopblandar större och mindre; ty lökarna taga då ojämn sälta till sig i sallaken, och fordra äfwen olika kokning; utan bör den största likhet i storlek härwid sökas.

I alla dessa ättiks-inläggningar göra muskottblomma och neglikor ganska god smak; men som dessa krydder äro dyra, så kunna de af den sparsamma wäl undbäras.

Att sylta Rödlök.

Det sker på alldeles samma sätt; men dertill bör den minsta löken utwäljas, och sallaken, hwaruti den strax lägges, wara så stark, att ett ägg deruti flyter, och ömsas hwarannan dag, i 4 dagar. För öfrigt kokas denna lök alldeles som den föregående, och är i synnerhet god i bruna såser, öfwer kokadt eller stekt oxkött.

Att

Att sylta Indianskt Krassa.

Den plockas när den är någorlunda utwärt, men ännu grön; ty sedan den börjar witna, är kärnan så skarp, att deß smak icke mera är behaglig. Då bortplockas de fasttorkade blommorna och knoppen ligger öfwer en dag i litet sallaka; uppslås sedan på ett linne, och torkas; hwarefter den inlägges alldeles som wingurkor, med salt och kryddor, samt öfwerhälles med kokhet ättika, och nyttjas sedan både till sallat och som kapris, eller oliver, i flera slags såser.

Att inlägga Riskor.

Ehuru denna swamp kan anses för öfwerflöd; så är den, likson schampinjoner och murklor, på de orter hwarest de ömnigt wära, om icke ett födämne, ändå en handelswara, och kan derföre deß behandlande här wäl äga rum.

Swamparna tagas då de icke äro större, men wäl mycket mindre än en riksdaler; den öfra huden slås af, och undra skägget bortskrapas, och så fort de rensas, kastas de i watten. När de äro rengjorda, slås de genom ett durkslag, att wattnet får wäl afrinna, och läggas sedan hwarftals med fint salt i en kastrull, hälst af tälgsten, läck påsättes, och kokkärlet ställes på friska kål att småsjuda: de behöfwa icke watten, ty de gifwa sjelfwe saft ifrån sig. Då de kännas mjuka, upptagas de, och sedan de kallnat, nedläggas de hwarfstals med kryddpeppar och lagerbärsblad; en god sallake, kokad af fint salt och kallnad, slås så öfwer dem, och en liten botten med tyngd håller dem nedre i laken; hwarefter de med läck öfwer kunna både gömmas och bortsändas.

Att

Att inlägga Potatos-knopp.

De tagas medan de äro gröna, och icke större än smärre walnötter, då de äro bäst till sallat; men will man nyttja dem hela i såser, så tagas de helt små som haßelnötter. I båda fallen läggas de ett dygn i kallt watten, och sedan i så skarp sallaka, att ett ägg deruti flyter, och ligga deruti i 24 timmar. Sedan nedläggas de i burk, med litet hwit kanel, krossad kryddpeppar, lagerbärsblad, litet fin skuren pepparot och salt; hwarefter kokhet ättika öfwerslås, kärlet höljes wäl med linne, och då ättikan kallnat, öfwerbindes och ställes i ett rum der det icke fryser.

Att inlägga Champinjoner.

De tagas hälst små, innan de börjat sätta skägg, afskäras strax ofwanför roten, och kastas så i friskt watten; hwarefter de twättas wäl rena med en yllelapp, och sköljas åter i annat watten; men äro swamparna större, så borttages skägget, och de läggas sedan i kallt watten. Derefter kokar man en sallake af den proportion, att man tager 2 händer salt till en kanna watten, och deruti koka swamparna, i den mon de äro stora, i 6 till 8 minuter. Upptagas sedan och kastas åter i kallt watten, på det de må hålla sig hwita. Derefter läggas de hwarftals i en burk, med krossad kryddpeppar, muskottblomma, några neglickor och lagerbärsblad. Då har man en ättika, som är utblandad med en tredjedel hwitt franskt win, och 1 lod salt till hwart halfstop lag, hwilken kokas upp, och då den kallnat, slås öfwer swamparna, så att

de

de wäl skylas. Sedan slås litet bomolja derofwanpå, då de hälla sig ganska länge, och kunna nyttjas både som sallat och i allahanda stufningar. Om man will sälja dem, så är bäst att lägga dem i smärre burkar: det samma gäller äfwen wid eget bruk; ty ju oftare man skall öppna dem, desto mer förlorar ättickan af sin styrka.

Att inlägga Rödbetor, Hwitbetor och Morötter.

Deßa tre rotslag tagas de största man kan få: detta gäller i synnerhet om morötterne. De halfkokas med litet watten och tillslutet lock, hwarefter de skäras i skifwor, och inläggas med fin skuren pepparrot, och kummin; deruppå slås sedan god kall ättika, som bör stå wäl öfwer sallaten, och kärlet ställes sedan i ett rum der ättickan icke fryser.

En sås till Sallat.

Som oljan nu för tiden är ganska dyr, så kan söt grädda på följande sätt i deß ställe rätt wäl anwändas.

Man kokar ägg ganska hårda, och kastar dem i kallt watten, der de få ligga tills de äro alldeles kalla; då uttagas gulorna, och hwitan hackas på ett rent bräde så fin som korngryn; sedan sönderröras gulorna, jemte en stor knifsudd eller liten tesked salt till hwart ägg, ganska wäl, att inga klimpar återstå. Då tages till hwart ägg 2 matskedblad god tjock grädda (den söta är härtill bäst; men skulle den wara litet syrlig, så skadar det just icke); den blandas nu till äggen, jemte så mycket ätticka

som

som smaken fordrar, och den hackade äggbwitan iläggges sedan. Om man älskar en skarpare smak, så tages till 3 ägg ett teskedblad fint stött gul senap, som äfwen iröres.

Denna sås brukas till grön hufwudsallat, laktuka, rödkål, skuren i fina strimlor, äfwen det innersta af hwitkålshufwudet, litet förwälldt och sedan swalnadt, samt skuret som rödkålen: med ett ord, till alla rå wäxter, hwilka nyttjas som sallat. På detta sätt, med grädda i stället för olja, kan man äfwen tillreda sill- och laxsallat. Förwälldt silleri, morötter och små potäter; de förra kallnade och skurna i skifwor, de sednare hela, och sedan öfwerslagne med denna sås, utgöra äfwen icke osmakliga sallater.

Blandad Sallat.

Rödbetor, syltad lök, salt-, eller wingurkor, hälst de förra, skäras eller hackas helt fina; då tages dertill äfwen litet inlagd krasknopp, som blandas hop med det öfriga; hwarefter ett par skedblad af föregående sås iröres, då sallaten sedan anrättas.

Att inlägga Körsbär.

Goda stora syltbär pläckas; och om man kan, låter man hwart bär behålla en del af sin stjelk. Bären böra tagas en klar dag, så att de äro torra. De läggas sedan i sitt kärl, som hälst bör wara en porselinsburk; och man kokar sig en lag af 2 skålpund sirap och 1 stop ättika: är det fransk winättika, kan ett qwarter watten tillslås. I denna ättika lägges ett halft lod hwit krydd-kanel; hwarefter ättikan

sät-

sättes på elden, och kokar en fjerdedels timma; sedan slås den upp att litet swalna, och då starkaste hettan är afdrifwen, slås den öfwer bären; kärlet öfwerbindes, och förwaras i tjenligt rum.

Stärkbär, sedan de om hösten blifwit frostbitne, kunna på alldeles samma sätt förwaras till sallat.

Blå eller röda krikon inläggas äfwen på alldeles samma sätt, blott att ättickan nästan kokhet slås öfwer dem.

Sallats-påron.

Härtill wäljas hårda syltpåron, och om man kan, skaffar man sig dem en wacker solskensdag, då de torra komma från trädet; de halfkoka sedan i så mycket watten, som behöfwes att nedlägga dem uti, och då de äro färdiga, upptagas de och läggas bredewid hwarandra. Då lägges groft socker, sirap eller honing i påronlagen, så att den smakar något söt, och kokar under skumning tills lagen synes klar; hwarefter den slås upp att kallna. Då den är sommarljum, iröres så mycket malen gul senap, att lagen får en något skarp smak; påronen nedläggas i sitt kärl, som kan wara en rensmakande bytta; ett hwarf med körsbärslöf bredes på bottnen, så ett hwarf påron, derefter åter löf, tills kärlet är fullt. Då slås den ljumma lagen deröfwer, och påronen nedhållas deruti med en botten och en liten tyngd. Hwarefter kärlet ställes i god källare; och är en sallat, som hela wintren håller sig god, och på de orter, hwarest mycken frukt erhålles, icke kostar mera än sirap eller honing.

Att inlägga Pumpor eller Meloner.

Melonerna tagas medan de ännu äro gröna, och pumporna då de synas halfmogna. De skäras upp, skalas och fröhuset borttages. Sedan skäras de i 4 eller 8 stycken, allt som de äro stora till, och läggas ett dygn i watten; upptagas sedan och torkas med ett kläde. Derefter tages hwit kryddkanel, som med en wass knif skäres i fina strimlor, hwilka stickas djupt in uti frukten; har man tillfälle att härtill äfwen nyttja wanlig brun kanel, och några negsikor, så är det så mycket bättre; men annars gör den hwita kanelens starka smak här tillräckligt gagn. Då kokar emedlertid 1 stop ättika med så mycket brun sirap, att smaken blifwer lika rådande på sött, som surt; ett halft lod krossad kryddpeppar ilägges äfwen i en fin linneklut, och härmed kokar ättikan under skumning, tills den börjar blifwa klar. Då hälles den kokhet öfwer pumporna eller melonerne, och ett kläde pålägges, och dermed stå de ett dygn; då ättikan afslås, åter uppsjuder, och sedan kokhet påhälles: detta upprepas 3 dagar å rad. När ättikan tredje dagen uppkokar, läggas pumporna uti, och få då en eller par uppsjudningar, allt som man ser dem wara mjuka; ty de få ingalunda blifwa mycket lösa. De upptagas sedan och bredas ut på fat att kallna; kryddorna tagas då ur påsen och läggas i ättikan, som, då den är swal, slås öfwer pumporna eller melonerna; kärlet ombindes och sättes i frostfritt rum, och då de anrättas, skäras i skifwor eller strimlor.

Af stora gurkor tillredes äfwen denna sallat; men som denna frukt är mycket lös, så bör man wara ganska agtsam wid inkokningen. Käl=

Kålrots-sallat.

Om wåren händer icke sällan, att kålrötter i warm källare drifwa skott; deßa skott aftagas, och deraf tillredes med wanlig sallats-sås, af ägg, grädda och ättika, en ganska smaklig sallat.

Att begagna Sallats-ättika.

Då sallaterna mot wåren börja blifwa förtärda, men ättikan ändå återstår, så tages all sådan, ware sig af lök, gurkor, kraße och alla dylika med blott sur ättika och kryddor inlagda sallater. Denna ättika slås genom ett durkslag, så att kryddorna qwarblifwa, då de läggas i en wid men fin linnepåse. Ättikan sättes sedan på elden, hälst i ett tälgstens-kärl, kryddpåsen lägges uti, och ättikan kokar under flitig skumning. Skulle den finnas mycket förswagad, så tillhälles en fjerdedel frisk ättika, och litet peppar, hwarmed den, sedan skumningen skett, åter uppkokar; men det plägar sällan behöfwas, ty af kokningen återfår ättikan gerna sin kraft. Denna ättika slås sedan den kallnat, på buteljer, med litet olja eller smält talg ofwanpå, och förwaras sedan i källare eller kallt rum.

Denna ättika är sedan ganska god att blanda till sådan, hwaruti man inlägger ål, färsk strömming och braxen; den gör äfwen godt gagn på oxstekar, bruna såser och raguer; hwarför all slags sallats-ättika bör på det nogaste förwaras.

Om Sötsur Ättika.

Den ättika, som warit kokad med socker eller sirap, och hwaruti körsbär, krikon, stärkbär, meloner, pumpor eller gurkor warit inlagde,

de, bör äfwen noga förwaras; och då man samlat så mycket man will, slår man alla slagen tillsamman, och sätter sedan ättickan på elden i tälgstenskärl, och låter den under skumning jemnt koka. När man finner den klar, swalnar den, och slås sedan på buteljer, och är då ganska god att sommartiden nyttja något deraf, blandad i kallskål och dricksmat åt tjenstefolket. Den kryddsmak ättickan har, gifwer alldeles ingen obehaglig smak åt maten. I sötsura såser, såsom till stekt färsk fisk, i raguer och flera anrättningar, är den ganska nyttig att äga, och bör derför alltid med noggrannhet förwaras.

Så mycket som möjligt är, bör man, wid all kokning af ätticka, undfly kopparkärl; ty wådan deraf är mer än grufwelig. Så länge ättickan kokar starkt, är wäl faran något mindre; men man kan ändå alldrig wara säker derom, och om elden icke alltid är frisk, hwilket beror af wedens egenskap, så förgår ofta en lång stund innan ättickan uppkokar, särdeles då större mått deraf är af nöden. Och om den wid afluftningen icke strax skulle slås ur kärlet, hwilket så helt och hället beror af den kokandes förstånd eller agtsamhet, så wore faran ännu större. Derföre gjorde hwarje hushållerska ganska wäl, om hon, åtminstone till detta behof, skaffade sig ett tälgstenskärl. Önskeligt wore, att deßa kokkärl komme hos oß mera i bruk; ty kopparkärlens farliga egenskap för hälsan, både i anseende till sjelfwa hufwud-ämnet, och ännu mera förtenningen, om den är blyblandad, utsätter menniskolif för ett dagligt gift. Jag wet rätt wäl att tälgstenskärlens föregifna bräcklighet,

het, göra deras dagliga bruk motbjudande; men om hwarje hushållerska, som med noggrannhet låter förtenna sina kopparkärl, wille årligen uppskrifwa utgiften derför, så skulle hon finna, att hon för denna summa kunnat köpa flera tälgstens-kärl, än man wanligtwis i ett kök slår sönder. Således kan man göra med dem likasom med porselins- och stenkärl, hwilka man gerna hwart år till någon del får förnya. Jag har ägt tälgstensgrytor, i hwilka jag dagligen kokat i 10, 15 ända till 20 år, så att sjelfwa ämnet är icke så mycket bräckligt, endast det med någon warsamhet handhafwes.

Om inhemska Teer.

Tidigt om wåren innan smultron-blommorna wäl satt knopp, tagas de innersta eller färskaste bladen; de läggas på ett bord, som står i ett rum, der solen icke skiner uppå dem, och hwarest de under daglig omtörning torka. När de äro wäl torra, nedläggas de i flaskor med wida halsar, och då man will nyttja detta te, lägger man det i en spilkum, slår litet kokande watten deruppå, och låter det stå en half minut, hwarefter det afslås och teet lägges i kannan och tillredes som Ostindiskt. Det har en ganska mild och god smak, och kan hos en icke starkare te-kännare paßera för werkeligt Chinesiskt.

Att utblända det med en fjerdedel werkeligt te, gör deß smak ännu mera lik det Ostindiska, och är ändå en werkelig besparing. Det anses äfwen, dagligen druckit, som ett ganska godt läkemedel mot giktplågor.

På samlingstiden häraf beror i synnerhet deß kraft och smaklighet; ty så snart örtens styrka gått till blomma och frukt, så hafwa bladen förlorat hela deras wärde.

Ett annat slag.

Blå krikon- och slånbärslöf tagas, äfwen innan tråden blomma, och torkas på alldeles samma sätt. De kunna sedan uppblandas med de gula blommorna af oxläggor, hwilka, ryckta ur sin hylsa, och torkade i ett skuggrikt rum på papper, till en tredjedel blandas hop med löfwen, då blommornas milda smak meddelar sig åt teet och gör det behagligt. Will man äfwen härtill blanda något ostindiskt te, så blifwer smaken ännu mera förledande. På detta te slår man äfwen kokhett watten, och låter det en half minut afdraga den skarpaste smaken, hwarefter det sedan på wanligt sätt tillredes.

De spåda bladen på sura körsbärsträd, skola äfwen på samma sätt wara tjenliga till te.

Att på rena warma jernplåtar något rosta deßa teslag, och sedan rulla dem emellan små tunnt hyflade bräder, skall göra dem till utseendet alldeles lika de Ostindiska teslagen.

Tillägning.

Något om Kötts och Fisks förwarande och förbättrande.

Att konserwera färskt Oxkött sommartiden.

Färska oxköttet inswepes i en grof mångdubbel handduk, som är doppad i stark sallake och ur-

urwriden; sedan lägges det i en bytta, uti hwilken man slår så mycket sur mjölk, eller swagdricka, att det står wäl öfwer köttet, och sättes sedan i en så, som har en tapp neder wid böttnen, och i denna så slås så mycket kallt watten, att det står lika högt med mjölken eller drickat i byttan; på den lägges äfwen ett flatt läck, och uppå det ställes ett annat kärl, lika stort med byttans öppning, äfwen fullt med watten. Denna så sättes sedan i ett kallt rum, eller källarswaln, och wattnet tappas hwar dag friskt i sån; men mjölken eller drickat ömsas hwarannan, eller tredje dag, allt som man tycker den kan behöfwa det. Detta förwaringssätt är mest för landsbygden, och der plägar sur mjölk icke wara så dyr, och kan utomdeß, sedan den är brukad på köttet, ändå tjena till föda för grisar eller swin; detsamma gäller äfwen om det sura drickat. Har man icke surt dricka, så blandas något öl-ätticka till wanligt dricka, hwaruti köttet inlägges.

Om man sedan will nyttja detta kött till soppor, så sköljes det i ljumt kallt watten; men till grytstek är någon sköljning föga nödig.

På annat sätt.

Härtill bör man hafwa en stor trädflaska, med ett någorlunda stort wäl tätt inpaßadt lock. I denna flaska inlägges oxköttet i sin handduk, som i det föregående; friska granrisqwistar stoppas rundt omkring inne uti kärlet, och locket påsättes ganska wäl, hwarefter flaskan sättes uti en påse eller gammal notslinga, hwaruti man lagt så många gråstenar, som fordras för att

häl-

hålla henne neder i wattnet; sedan sänkes hon med ett rep uti en djup brunn, så att åtminstone 1 aln af wattnet står öfwer henne, och på detta sätt kan man, äfwen i flera dagar, midt i rötmånaden förwara färskt kött.

Med färsk fisk förfar man på samma sätt; den urtages men fjällas icke; är fisken braxen, id, eller lax, så stoppar man i buken ett stycke mjukt bröd, som är wäl doppadt i bränwin, hwarefter fisken inlägges och nedsänkes som sagdt är. I stor gädda lägger man ett i stark ätticka doppadt bröd; men abborrar fyllas med grön persilja; detta är en nödhjelp på de orter, hwarest sjöns aflägsenhet icke tillåter bruket af sumpar till fisks förwarande.

Att förwara Kalf-, Lam-, och Fårkött.

Man wärmer fint salt på elden i en jernpanna, och så hett man kan handtera det, gnider man köttet dermed: om det är stekar så borttages njuren och deß fett; sedan skakar man af det öfwerflödiga saltet, och insweper köttet i en handduk, som är doppad i wattenblandad ättica. Sedan har man en tunna, som är halffylld med fin torr sigtad sand, hälst sådan hwit sand, som finnes wid sjöstränderne; i den nedlägges nu köttknytet, så att sanden åtminstone är en half aln i bottnen, och ganska wäl ligger omkring kanterne, att ej handduken kommer åt sidorna af tunnan. Sedan packas sanden åtminstone en half aln öfwer köttet, deruppå lägges friskt hackadt granris och ett lock öfwer tunnan, hwarefter den ställes i en god källare, och kan då bewara sig 14 dagar sommartiden.

Har

Har man en torr sandbacke, så uppkastar man der om nätten en grop af 1 aln eller 6 qwarters djup, och lägger i den det färska inlindade köttet, kastar sedan igen gropen till en half alns höjd, ofwan jord, och täcker den med granris, eller annat ris; så kan man på detta sätt, äfwen ganska länge förwara färskt kött oskadadt.

Att borttaga elak Smak af Kött.

Då saltadt eller färskt kött fått någon osmak, så twättas det först wäl, och sättes sedan på elden i kallt watten, och när wattnet blifwer wäl hett, iläggas friska stora glödgade björkkål, hwilka deruti släckas, och då de legat några minuter, upptagas; hwarefter nya inläggas. Härmed kontinueras tills köttet, om det är färskt, kokat 8 minuter, och om det är salt, en fjerdedels timma, hwarefter det upptages och, om det är flera stycken, läggas de på bräder bredewid hwarandra, och sättas ut i frisk luft, ju kallare ju bättre. När det är wäl kallnadt, slås nytt watten deruppå, och det kokar sedan som wanligt.

Har man ett helt kärl med kött som är skadadt, så kan det wäl icke på en gång förbättras; ty dertill fordras stort kokkärl, emedan köttet icke under kokningen bör ligga mycket på hwartannat; men i en stor inmurad panna, låter det efter hand wäl göra sig. En fjerdedels timmas kokning gör icke köttet oskickligt att åter för längre tid nedsaltas; utan i den mån man hinner afsjuda köttet, nedlägges det i ett annat rent kärl: det hwaruti det förut legat, duger alldeles

les icke; och nedsaltas med litet fint salt, tillräckligt enbär, och något krossad swart- och kryddpeppar. Sedan har man kokat en stark sallake, skummat den ganska wäl och låtit den kallna; allt efter som man sedan nedlägger köttet, påslås så mycket lake, att det står öfwer, och härmed kontinueras tills hela köttförrådet å nyo är nedsaltadt.

Att borttaga gammal Smak af Fogel.

Foglarna plockas och urtagas ganska wäl, samt twättas innuti, först med en liten granris-borste, och sedan med en swamp, att icke någon stelnad blod må qwarsitta; hwarefter de gnidas wäl innantill med fint salt, och läggas sedan i friskt watten i 4 till 5 timmar. Upptagas sedan, och läggas öfwer natten i friskt watten, uppblandadt med en fjerdedel ättika. Om morgonen tager man med en tång, några rena glödande björkkål, hwilka stoppas innuti foglarna, som strax läggas i wattnet, hwaruti kolen släckas; i wattnet lägger man äfwen 3 till 4 kol räknade på hwarje fogel. När kolen äro wäl afrökta upptagas foglarna, kolen borttagas, och hwarje fogel twättas å nyo innuti med swamp, doppad i watten, tillblandadt med salt och ättika; hwarefter de åter läggas 4 till 6 timmar i kallt watten, och kunna sedan, tämmeligen förbättrade, tillredas.

Att borttaga gyttjig smak af Insjö-fisk.

Gädda och abborre, fiskad i små insjöar, hafwa ofta en ganska gyttjig och obehaglig smak, och deß kött är icke sällan så löst, att det icke

wäl

wäl will hålla att koka. För att betaga denna smak och gifwa köttet någon fasthet, så gör man på följande sätt.

Så snart fisken kommit ur sjön, kastas han i så mycket watten, att det står wäl öfwer den samma. I detta watten har man förut upplöst så mycket koksalt, att det blifwit en tämmelig stark saltlake; i detta watten omrör man fisken med en wisp eller liten granwiska, då fisken gifwer ifrån sig en slemmaktighet. När man nu märker wattnet wara mycket skummigt, bortslås det, och nytt påhålles, hwilket upprepas 2 till 3 gånger, då wattnet plägar wara klart. Då afslås salta wattnet, och friskt påhålles, hwarmed fisken wäl twättas och sköljes, samt torkas med ett rent linne. Sedan fjällas och rensas den, som wanligt, och har då genom detta behandlingssätt förlorat mycket af insjö-smaken.

Att preparera Tålgstens-grytor.

Om man kan erhålla dem tullriga innuti bottnen, utan all kant, så äro de starkare än de andra. Jernband ofwantill omslagna, och infästade jernringar, till beqwämlighet wid aflyftningen, äro äfwen nödwändiga. Kastruller försedda med sina skaft, äro jemwäl tillräckligen beqwäma. Då man nu fått dem sålunda, smörjas de med smör: det sämsta man har, är härtill godt nog; de ingnidas wäl både utan och innan, samt sättas sedan i en bakugn, som är något warmare än efter brödbakning. I denna ugn står kokkärlet tills ugnen blifwit alldeles swal, då det uttages. Will man sedan

göra

göra sig myckel säker om deß härdning, så ställes det i ett större kokkärl, hwilket fylles med kallt watten och sättes på elden att uppkoka, och då wattnet sjudit en half timma, aflyftes grytan och tälgstenskärlet blifwer liggande i wattnet tills det kallnat. Då skuras kärlet med litet fin aska, twättas och sköljes wäl, samt är sedan färdigt att, utan all fara, sättas på både lågeld och glöd.

Den enda warsamhet man bör iagttaga, är, att då grytan lyftes het af elden, icke hårdt nedsätta den på spis-ärilen, eller stöta deß bräddar; hwarför man gör wäl att hafwa en tjock halmkrans, eller ett lågt kärl, paßadt efter grytans storlek, hwilket är fylldt med aska eller sand, hwaruti man alltid nedsätter kärlet då det lyftes af elden. Denna lilla möda är icke beswärlig, då man blifwer wand att hafwa det till hands; ty ask- eller sandkärlet intager icke större rum i spiseln än grytan, och är bättre än halmkransen, som af grytans hetta snart förbrännes; ehuru den bör wara hårdt omlindad med fina widjor.

Till alla slags gröna rätter, likasom frukt- och wattensoppor, färsk fisks kokning och stufning, frikaßeer och raguer, äro deßa kärl, utan all twekan, de bästa. De äro icke wådliga för menniskolif, såsom kopparen, och gifwa icke maten det swarta utseende och den jernhaltiga smak, som icke sällan och nästan alltid wid regnigt och tungt wäder medfölja kokkärl af jern. Likwäl föredrager jag gerna deßa twänne obehagligheter framför kopparkärlens fara.

Innehåll.

Sopp-rätter . . . sid. 1
Kött-rätter: af Oxe . . . 22
— — af Får . . . 31
— — af Kalf . 35
— — af Gris . . . 35
— — af Sjöfogel . . 36
Fisk-rätter . . 39
— Puddingar . . . 48
Gröna Rätter: af Hwitkål 56
— — af Kålrötter, Röfwor och Morötter 58
— — af Potäter . . 60
— — af Spenat . . 72
— — af Ärtskidor . . 72
— — af Wälska och Turkiska Bönor . 74
— — af Mangolt . 76
— — af Målla och Portlaka . 77
Puddingar: af Kalf-hufwud och Lefwer 79
— af Hwitkål . 80
— af Kräftor . 81
— af Gryn . 83
— af Frukt . . . 84
Mjöl-rätter 85
Kakor och Pannkakor 88
Ägg-rätter, Kremer och Fruktmos . 97
Att skira Honing till Syltning och Matredning 106
Sirap af Päron 107
— af Morötter . 108
Bärs och Frukters Syltning och Förwarande . 109

Grön-

Innehåll.

Grönsakers jemte Rötters Saltning, Torkning och Förwaringssätt öfwer wintren sid. 119

Några Sätt att konservera och begagna sig af Potäter 134

Köttsaltning, Rökning, jemte Slägt, samt Korfs och Syltas tillredning . 137

Bröbbakning . . . 145

Fisks Torkning, Lutning, Rökning och Saltning, m. m. . . . 150

Smörs Tillredning och Förbättrande 158

Ostgöring . . 165

Några sorter Ättika . . 169

Brännwiner . . 173

Några Bärwatten . 176

Björklaka . . 181

Oxlägg-mjöd . 183

Att inlägga Sallater . 185

Inhemska Teer . 197

Tilläggning.

Kötts och Fisks förwarande 198

Att borttaga elak smak på Kött . 201

— — gammal smak på Fogel . . 202

— — gyttjig smak på Insjöfisk . . 202

— Preparera Tälgstens-grytor . 203

Register:

Abborrar, Sid. 39
Ankor och Gråsänder 36; — att salta 140

Basilika, att torka, 139
Ben-soppa 9
Berberis-saft 116
Björklaka 181
Blod-palt med kött 88
Blod-pannkaka 93; — af Rågmjöl 94; — med Frukt 94. Tjock Blod-pannkaka 95
Blomkål att torka, insalta och förwara öfwer wintren, 132 (157
Bords-salt, fint, att göra,
Braxen 43
Bröd med inbakad Hackmat 144; — af Potäter 148
Brödbakning 145-149
Brånwiner 173-176. Att borttaga den grofwa smaken på Brånwin 173; att koka Brånwin 173; Socker-, Honings-, och Siraps lag till Brånwin 174; att sätta färg på Brånwin 175, 176
Buddingar af Fisk 46-50; — af Frukt 84, 85; — af Gryn 83; — af Hwitkål 80; — af Kalfhufwud och Lefwer 79, 80; — af Kräftor 81, 82
Bärnfisk att luta 151
Bär- och Äpple-kakor 96
Bär-mos 103
Bärs syltning och förwarande 109-114, 116, 192, 193
Bärsafter och deras förwaringssätt 112, 116
Bärwatten 176-180; — af swarta Winbär 176, 178; — af röda Winbär 177; — af Körsbär 179; — af Lingon 179
Böckling, att röka, 153
Bönwälling 15
Bönor, Turkiska, 74, 75; — att salta 122; — att torka 123-125
— Wälska, stufwade, 74; — att torka 127, 128

Champignoner, att inlägga, 190

Dill, att salta, 122
Dragon-ättika 171
Dricka och Bröd 20, 21
Drickspannkaka af sur mjölk 89; — af söt mjölk 93

Fisk, salt, att inlägga, 51; — att steka 51; — att torka, luta, röka och salta 150; — att förwara 200; — att förbättra 202
Fisk-buddingar 48-50
Fisk-rätter 39-56
Fisk-soppa 10; — med mjölk 11; — med grönt 12
Fiskspads-palt 86
Fisk-såser 54-56
Flundror, att luta, 152
Fläsk, att salta, 139; — att röka 140
Fogel, gammal smak derpå att borttaga 202
Fogelbärs förwarande 111
Frukt-budding 84; — med ägg 85

X Fruk-

Frukters och Bärs syltning och förwarande, sid 109-118
Fruktmos med ägg 102; — af bärsaft 103; — med brynt bröd 103-105
Frukt-pannkaka 94, 96
Fruktrått med grädda 101
Frukt-soppa med gryn 17
Fårkött, att salta, 139
Får-stek 31; — bringa med rötter 32; — hufwud, sylta derpå, 32, 33
Förwaringssätt af Bär och Frukter 109-118; — af Grönsaker, Rötter och Potäter 119-137; — af Hackmat och Korf 142-144; — af Fisksorter 150-155, 202; — af Kött 198-201

Gottlands-rofwor, att förwara, 134
Gris, stekt, 35; — stufwad 36
Grynbudding med Köttsoppa 83; — med mjölk 83
Gryngröt af Hwete och Råg 19
Grynsoppor 17, 18
Gråsidor, att luta, 151
Grädd-gröt 101. Grädda i frukträtt 107
Gråsänder och Ankor 36
Gröna Rätter: af Bönor 74; — af Hwitkål 56; — af Kålrötter m. m. 58-60; — af Mangolt 76; — af Mälla 77; — af Portlaka 76; — af Potäter 60-71; — af Spenat 72; — af Ärtskidor 72, 73
Grönkål med salt kött 8; — att insalta 121; — att torka 126
Grönsakers saltning, torkning och förwaringssätt 119-134
Gröt af grädda och potatos-mjöl 101; — af hwete och råg 19; — af potatos med hwetmjöl och rågmjöl 20
Gurkor, att inlägga, 185-187
Gås-ister, att tillreda, 162
Gädda 41; — att torka i ugn 150; — att luta 151
Gädd-rämm, klimpar deraf, 46
Gäß, att salta, 140

Hackmatens förwarande 142; - inbakad i bröd 144
Hafregryns-pannkaka 92
Hallons syltning 110
Honings skirande till syltning och matredn. 106; — lag till Brännwin 174
Hwetmjöls palt 86
Hwitbetor, att inlägga, 191
Hwitkål på salt kött 7; — utan kött 14; — stufwad 56; — stufwad med fläsk 57; — att förwara 132
Hwitkåls-budding 80
Hwitkåls hufwud i ugn 56; — lyckt 57

Id 43
Inläggning, se Förwaringssätt och Syltning.
Jordärtskockor, att torka, 131

Ister-

Ister-smör af Gäss, sid. 162; — af Swin 162; — att konservera 163

Kabeljo-pudding 50
— stufwad, 50
Kaka, kokt, 88; — af potatos-mjöl 91; — af Bär och Äpplen 96
Kalfbans, kokad, 101
Kalfhufwud, pudding derpå, 79, 80
Kalflefwer, pudding deraf, 80
Kalfstek i ugn 35
Klimpar af Gäddrämm 46
Korfs tillredande 142, 143
Kraße, Indiansk, att inlägga, 189
Krem, hwit, 100; — af grädda 100; — af potäter 66; — af ägg 97, 99
Krikon att inlägga, 193
Krusbär att torka, 111
Krusbärs-ättika 171
Kräft-pudding 81; — med Sockerärter 82
Kålrots-sallat 195
Kålrots-wälling 16
Kålrötter med mjölk 58; — stufwade 58; — i ugn 59; — med köttspad 59; — att förwara 119
Körsbär, att inlägga 192; — att sylta och förwara 109, 111
Körsbärs-watten 179
Kött-rätter af Får 31-35; — af Gris 35; — af Kalf 35; — af Oxe 22-31; — af Sjöfogel 36
Kötts förwarande 198-201; — elak smak på kött att borttaga 201
Köttsallat 34
Köttsaltning m. m. 137, 141

Lake stufwad, 46
Lax-pudding 48, 49.
Lax, hårdsaltad, att förbättra, 155
Lax-rygg, att steka, 53
Limpor, sötsura, att baka, 147
Lindare 44
Lingon- och päron-mos 114
Lingons syltning 112; — med päron 113
Lingon-watten 179
Lutning af Långor, Gäddor, Gråsidor och Bärnfisk 151; — af Sparrar, Wittling och Flundror 152
Lök, att inlägga, 187, 188; — att torka 130

Mangolt, stufwad, 76
Mejram, att torka, 130
Meloner, att inlägga, 194
Miß ost och Miß-smör 167
Mjölk-pannkaka 89
Mjöl-palt, kyld, 87
Mjöl-rätter 85-88
Morots-pannkaka 89
Morötter, att inlägga, 191; — att torka 131; — att förwara 119; — sirap deraf 108
Mos af Bärsaft 103; — med brynt bröd 103-105; — af frukt med ägg 102; — af Ägg 97
Mulsylta 31
Munkar af Potäter 70, 91; mun-

munkar af sur Mjölk och Dricka, sid. 89
Myr-ättika 172
Mälla, stufwad, 77
Mört 42
Njurtalg att konservera 164
Nässlor till grönkål, att torka, 126
Ost af skummad mjölk 166; — af sur mjölk 167; — af söt mjölk 165. — Miß-Ost 167. Att sätta wacker färg på Ost och Smör 168
Oxbringa 24
Oxhufwud med rötter 30; — sylta derpå 29
Oxkött med rötter 26; — stufwadt 26; — salt kallt 28; — salt, i ugn 29; — att salta 137
Oxkötts-kortletter 26
Oxkötts-plockbudding 27
Oxlägg-mjöd 183
Oxstek i gryta 22, 23
Oxtunga 31
Palsternackor, att torka, 131; — att förwara 134
Palt 145; — af blod med kött 88; — af fiskrämm 85; — af fiskspad 86; — af hwetmjöl 86; — af potäter 67. Fylld mjöl-palt 87
Palt-bröd 149
Pannkaka med sur mjölk och dricka 89; — af mo-rötter 89; — af råmjölk 89; — af råmjölk med fläsk 90; — af potatos 70, 92; — af hafregryn 92; — med dricka 93; — med blod 93; — med blod och rågmjöl 94; — med blod och frukt 94. Tjock blod-pannkaka 95
Pepparrot, att förwara, 134
Persilja, att förskaffa sig grön, om wintren 134; — att salta 122; — att torka 129
Persilje-rötter, att torka, 131; — att förwara 134
Plommon, att torka, 114
Pläckbudding af Oxkött 27
Portlaka 77; — med mjölk 78; — att salta 120
Potatos-afredning till köttsoppa 68
Potatos-bröd 148
Potatos-budding med fläsk 62; — med grädda 65; — med Lax, 62, 63
Potatos-gröt med hwetmjöl 20; — med rågmjöl 20
Potatos-knopp, att inl. 190
Potatos-kräm 66
Potatos-mos med köttspad 64; — med fläsk 65
Potatos-palt el. klimpar 67
Potatos-pannkakor och munkar 70, 92
Potatos-sallat 69
Potatos-wälling 16
Potatos-äggröra 68
Potäter stufwade med köttspad 60; — med mjölk 61; — brynta 71; — att konservera 119, 134; — frusne, att förwara, 135, 136; — att blanda med smör 137

Pumpor, att inlägga, s. 194
Påron-mos 114
Påron-sirap 107
Påron, att sylta, med lingon 113; — att torka 115; — till sallat 193

Rissor, att inlägga, 189
Röfwor, tåpp-, 60; — att torka 131; — att förwara 134
Råmjölks-pannkaka 89; — med fläsk 90
Råmm-palt 85
Rätter af fisk 39-56; — gröna 56-78; — af kött 22-38; — af mjöl 85-88; — af potäter 16, 20, 60-71, 92, 137, 148, 190
Rättikor, att förwara, 134
Rödbetor, att förwara, 134; — att inlägga 191
Rödlök, att inlägga, 188
Rökning af Oxkött 139; — af Fläsk 140; — af Böckling 153
Rötter i ugn 59; — med köttspad 59
Rötters torkning och förwarings-sätt öfwer wintren 131-134

Sallake att begagna till kreaturens behof 157
Sallater 185-196. Blandad Sallat 192
Sallats-påron 193
Sallats-sås 191
Sallats-ättika, att begagna, 195
Salt, att göra fint, till gagn på bordet 157
Salt och Saltlake att förbättra och göra sig gagn af, 156
Saltgurkor 185
Saltning af Grönsaker 119-122; — af Kött 137-142; — af Fisk 154, 155
Salvia, att torka, 130
Sarf 42
Senapsgurkor 186
Sik 44; — att salta och äta spicken 154
Sill-budding 48, 49
Sill 53; — hårdsaltad, att förbättra, 155
Silleri-blad, att torka, 129
Silleri-rötter, att förwara, 133
Simpor 44
Sirap af moröter 108; — af påron 107
Sirapslag til bränwin 174
Slåp-ärter 73
Smörs tillredning och förbättrande 158-162. — Att sätta wacker färg på Smör 168
Socker- och Sprit-ärter med mjölk 15; — stufwade 72; — att torka 125, 128
Sockerlag till bränwin 174
Soppa på ben 9; — af dricka och bröd 20, 21; — på fisk 10-13; — på färskt fläsk 4; — på frukt med gryn 17; — på färskt fårkött 2; — på hufwudsylta af får 4; — på gryn 18; — på salt kött 6; — på färskt oxkött 1; — på på färsk slarfsylta 5; — på ärter utan kött 13; — på öl med klimpar 21

Spenat, stufwad, sid. 72 — att salta 119; — att inlägga med ättika 120; — att torka, 125, 126
Sprit-ärter, se Socker-ärter.
Spärrar, att luta, 152
Stickelbär, att förwara, 116. — Se Krusbär.
Strömming, färsk, 44; — ristwad, 45; — stekt i ugn 53
Strömmings-mjölke, att stufwa, 54
Stärkbär, att inlägga, 193
Swart-änder 37
Swinhufwud, sylta derpå, 37
Sylta på kalfhufwud, 32, 33; — på oxhufwud 29; — på swinhufwud 37; — att insalta 141
Syltning och förwaringssätt, bärs och frukters 109-118; — sallaters 185-196
Såser till Fisk 54-56.
Söt-mjölks-ost 165

Talg, att konservera 163
Theer, inhämta, 197, 198
Timian, att torka, 130
Torkning af Bär-sorter 109-111; — af Plommon 114; — af Päron 115; — af Äplen 116; — af Grönsaker och Rötter 123-134; — af Fisk 150, 151
Turkiska Bönor 74, 75; — att salta 122; — att torka 123, 124; — att torka i ugn 134
Tålgsrens-gryntor, att preparera 203
Täpp-rofwor 60

Watten-soppor af gryn 17, 18
Winbärs-watten af röda bär 177; — af swarta bär 176, 178
Wingurkor 186
Win-ättika 170
Wittling, att luta, 152
Wälling af bönor 15; — af kålrötter 16; — af potatos 16; — med litet mjölk 19
Wälska Bönor, stufwade, 74; att torka 127, 128

Ål, att inlägga, 45

Äggehwits-krem 99
Ägghwits-ost 98; — med sur grädda 99
Ägghwits-sky 99
Ägg-krem 97
Ägg-mos 97; — med frukt 102
Ägg-ost, gul, 100
Änder 36, 37
Äplen, att torka, utan ugn 116; — att förwara öfwer wintren 118, 119
Äpple-kakor 96
Ärter på salt kött eller fläsk 7
Ärt-kidor med mjölk 15; — stufwade 72; — att torka 125, 128. Släp-ärter 73
Ärtsoppa utan kött 13
Ättika af öl, 169, 170; — af krusbär 171. Dragon-ättika 171. Myr-ättika 172. Win-ättika 170. Sallats-ättika att begagna 195. Söt-sur Ättika 155

Öl-soppa med klimpar 21
Öl-ättika 169, 170